

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*

Т. Л. Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический  
*институт, реализующий ОПВО*

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*

Т. Л. Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.1. Организация питания в гостиничных  
комплексах

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации  
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного  
питания

*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 Технология организации  
ресторанного дела

*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 20 18

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили О.М. Сергачева



*инициалы, фамилия, подпись*

*инициалы, фамилия, подпись*

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы работы в предприятиях общественного питания при гостиничных комплексах.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение особенностей организации питания в гостиничных комплексах;
- овладение навыками составления различных видов меню для гостиничного предприятия;
- изучение особенностей питания иностранных туристов;
- овладение навыками работы с профессиональными стандартами индустрии питания;
- формирование умений отбирать и анализировать необходимую информацию, для решения хозяйственной ситуации;
- овладение навыками обслуживания в номерах;
- изучение организации работы службы room-service;
- приобретение профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, формирование современного типа профессионального мышления, умение распознать новое, передовое и использовать его своей работе.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*знать:*

- особенности организации питания в гостиничных комплексах; классификацию и типизацию предприятий питания при гостиницах; требования, предъявляемые к предприятиям питания при гостиницах; особенности питания иностранных туристов (ОПК-5).

*уметь:*

- составлять различные виды меню для предприятий питания при гостиничных комплексах (ОПК-5);

- отбирать и анализировать новую информацию, о предприятиях питания при гостиничных комплексах для решения хозяйственных ситуаций; систематизировать и обобщать полученную информацию, по результатам составлять письменный отчет (ПК-15).

*владеть:*

- навыками работы с профессиональными стандартами индустрии питания; технологией организации различных форматов шведского стола; навыками обслуживания в номерах (ОПК-5).

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» изучается студентами заочной формы обучения на пятом курсе (Е семестр) направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», входит в число дисциплин по выбору.

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» необходимы для сдачи государственных экзаменов и написания выпускной квалификационной работы.

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» реализуется на русском языке.

### 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		Е
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2/72</b>	<b>2/72</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,34/12</b>	<b>0,34/12</b>
занятия лекционного типа	0,17/6	0,17/6
занятия семинарского типа	0,17/6	0,17/6
в том числе: семинары	0,06/2	0,06/2
практические занятия	0,11/4	0,11/4
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование	-	-
индивидуальные консультации	+	+
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,55/56</b>	<b>1,55/56</b>
изучение теоретического курса (ТО)	0,5/18	0,5/18
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,5/18	0,5/18
контрольная работа	0,55/20	0,55/20
контроль	0,11/4	0,11/4
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет)</b>	зачет	зачет

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	8
1	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах	2	-		4	ОПК-5, ПК-15
2	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах				4	ОПК-5, ПК-15
3	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах		2		4	ОПК-5, ПК-15
4	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля				4	ОПК-5, ПК-15
5	Тема 5 Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах	-	2		4	ОПК-5, ПК-15
6	Тема 6 Шведский стол организация и технологии	2			6	ОПК-5, ПК-15
7	Тема 7 Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах	-			4	ОПК-5, ПК-15
8	Тема 8 Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-servise	2	2		6	ОПК-5, ПК-15
9	Контрольная работа				20	ОПК-5, ПК-15
9	Итого:	6	6		56	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1	Особенности организации питания в гостиничных комплексах: особенности организации производства в ресторанах при гостиницах, особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды рационов питания их краткая характеристика, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей	2	
2	Тема 2	Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах: рестораны, кафе, поэтажные бары и их специализация, поэтажные буфеты и т.д.		
3	Тема 3	Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах: структура предприятий, в зависимости от вместимости и категории гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов		
4	Тема 4	Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля: профессиональные стандарты индустрии питания – квалификационные уровни, требования к персоналу, права, обязанности, профессиональные знания и умения и т.д.		
5	Тема 5	Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах: меню различных видов завтраков, меню специализированных баров, меню скомплектованных рационов, шведского стола, меню со свободным выбором блюд, меню мини-бара, меню службы room-servise, меню комплиментов и т.д.; принципы составления, особенности оформления	-	
6	Тема 6	Шведский стол организация и технологии: форматы шведского стола, специализированное оборудование для шведского стола, организация, обслуживание, ошибки, экономика шведского стола (лекция сопровождается	2	2

<sup>1</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

		ется просмотром видеофильма)		
--	--	------------------------------	--	--

Окончание таблицы 3.2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>2</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
7	Тема 7	Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах: документы для организации питания иностранных туристов, особенности организации питания индивидуальных туристов, групп туристов, особенности питания различных народов мира	-	
8	Тема 8	Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve: технология обслуживания в номерах, специализированное оборудование для обслуживания в номерах, особенности подачи блюд, уборки использованной посуды при обслуживании в номерах, назначение службы room-serve, оборудование для службы room-serve, помещения для службы room-serve, персонал для службы room-serve и организация его работы, организация обслуживания мини-бара	2	
9		Итого:	6	2

3.3 Занятия семинарского типа (названия тем – одинаковое, содержание – авторское)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Тема 1,2 Особенности организации питания в гостиничных комплексах. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах	Особенности организации питания в гостиничных комплексах. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах (семинар): особенности организации производства и обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды рационов питания, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей, типы предприятий питания при гостиничных комплексах	-	

Окончание таблицы 3.3

<sup>2</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
2	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах	Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах (семинар): структура предприятий, в зависимости от вместимости гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов	2	
3	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля	Профессиональные стандарты индустрии питания (практическое): знакомство с нормативными документами, для различных профессий работников службы питания гостиничного предприятия		
4	Тема 5 Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах	Составление меню для различных типов гостиничного предприятия (практическое): решение задач по составлению меню по заданию преподавателя	2	2
5	Тема 6 Шведский стол организация и технологии	Организация обслуживания по типу шведский стол в гостинице (практическое): решение ситуационных задач по организации и технологии обслуживания различных форматов шведского стола		
6	Тема 7 Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах	Особенности организации питания в гостиницах иностранных туристов (семинар): особенности организации питания туристов из Южной Европы, Западной Европы, Восточной Европы, Центральной Европы, Ближнего Востока, Африки, Северной Америки, Центральной и Южной Америки, Южной Азии, Юго-Восточной Азии, Восточной Азии		
7	Тема 8 Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-servise	Технология обслуживания проживающих в номерах (практическое): деловая игра – прием заказа, обслуживание гостей в номере, уборка использованной посуды, расчет (вариант для обслуживания по заданию преподавателя)	2	
8		Итого:	6	2

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

#### **4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

##### *Основная литература*

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : Учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>
2. Башин, Ю.Б. Кейтеринг [Текст] : учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502139>
3. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>

##### *Дополнительная литература*

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
8. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
9. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>
10. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
11. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>

##### *Периодические издания*

12. Журнал «Ресторанные ведомости».
13. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
14. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

#### **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:**

В соответствии с учебным планом формой контроля по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах» является зачет, который проводится в форме устного собеседования по основным вопросам курса.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются задания, контрольные вопросы к зачету.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении к рабочей программе.

#### **6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

##### *Основная литература*

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : Учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>
2. Башин, Ю.Б. Кейтеринг [Текст] : учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502139>
3. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>

##### *Дополнительная литература*

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
6. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

7. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
8. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>

### **7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

### **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» изучается студентами заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на пятом курсе в первом учебном модуле. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Работая самостоятельно, основное внимание следует уделять важнейшим понятиям, терминам, определениям, закономерностям. Для

усвоения материала целесообразно вести краткий конспект. Невыясненные вопросы должны отмечаться для последующего разбора с преподавателем во время консультаций. Работу следует начинать с подбора учебной литературы по данной дисциплине и, в первую очередь, из числа рекомендуемой. Следует иметь в виду, что порядок изложения материала и наполняемость разделов в разных учебниках и пособиях неоднозначны, поэтому работать с литературными источниками надо внимательно.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют *контрольную работу*.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах».

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации и проведения различных видов торжеств, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практическом разделе выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Формы самостоятельной работы и разбивка по часам представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы по темам (разделам) дисциплины

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Изучение теоретического курса (ТО)	РГЗ	Контрольная работа	Самостоятельная работа КСР
1	Особенности организации питания в гостиничных комплексах	4	-	2	6
2	Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах	4	-	2	6
3	Требования к	4	-	3	7

	предприятиям питания при гостиничных комплексах				
4	Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля	2	2	3	7
5	Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах	-	4	3	7
6	Шведский стол и организация технологии	-	6-	3	9
7	Особенности организации питания в гостиницах иностранных туристов	4	-	2	6
8	Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service	-	6	2	8
9	Итого	18	18	20	56

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- на практических занятиях по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах» студенты приобретают общекультурные и профессиональные компетенции. Подготовка к занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической

работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос.

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### *9.1 Перечень необходимого программного обеспечения*

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019.

### *9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем*

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование помещений и помещений специальных* для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Samsung NP-R528.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.