

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » *марта* 20 19 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Экономики и планирования

наименование кафедры

Ю.Л. Александров

подпись, инициалы, фамилия

« 20 » *февраля* 20 19 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.11 Экономика предприятий сферы гостеприимства и
общественного питания

*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 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная

деятельность

код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Л.И. Подачаина

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование профессиональных компетенций обучаемого, направленных на развитие его способности к принятию экономически обоснованных решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучение основных понятий, категорий и показателей хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, разных организационно-правовых форм и категорий;
- приобретение знаний в области формирования и понимания сущности основных показателей, характеризующих деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания их структурных подразделений, с точки зрения их результативности и эффективности;
- освоение приемов сбора и обработки информации для оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
- освоение приемов сбора и обработки информации для формирования систем бизнес-процессов регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- приобретение практических навыков расчета основных экономических количественных и качественных показателей деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- изучение программных продуктов для информационно-коммуникационного обеспечения деятельности гостиниц и ресторанов.

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

ПКР-1: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	
Уровень 1	ПКР – 1.1. источники получения информации, необходимой для

	проведения анализа о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
Уровень 2	ПКР – 1.2. нормативные документы, регламентирующие планирование и расчет показателей, характеризующих доходы и расходы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
Уровень 3	ПКР – 1.3. основные экономические показатели оценки эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания их структурных подразделений, способы их достижения; ПКР – 1.4. прикладные знания в области сопоставления объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений, с целью принятия управленческого решения для обеспечения ее экономической эффективности.
Уровень 1	ПКР – 1.1. осуществлять экономический анализ результатов анализа о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
Уровень 2	ПКР – 1.2. осуществлять расчет и планирование показателей, характеризующих доходы и расходы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
Уровень 3	ПКР – 1.3. применять отраслевую специфику экономических знаний для определения оценки основных показателей эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания их структурных подразделений, определять способы их достижения; ПКР – 1.4. самостоятельно использовать теоретические знания в области экономики для принятия экономически обоснованного управленческого решения по обеспечению эффективной деятельности организаций в сфере гостеприимства и общественного питания и их структурных подразделений.
Уровень 1	ПКР – 1.1. методикой анализа и навыками оценки результатов анализа о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
Уровень 2	ПКР – 1.2. методами расчета и планирование показателей, характеризующих доходы и расходы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
Уровень 3	ПКР – 1.3. навыками расчета показателей оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания их структурных подразделений, способами их достижения; ПКР – 1.4. навыками самостоятельного принятия экономически обоснованного управленческого решения по экономической эффективности организаций в сфере гостеприимства и общественного питания и их структурных подразделений.
ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	ПКО – 2.1. внутренние организационно-распорядительные документы, регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

Уровень 2	ПКО – 2.2. типовые методики, определяющие контроль бизнес- процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 1	ПКО – 2.1. на основе внутренних организационно-распорядительных документов, осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
Уровень 2	ПКО – 2.2. определять формы контроля за бизнес-процессами департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания и уметь их применять в профессиональной деятельности.
Уровень 1	ПКО – 2.1. навыками использования внутренних организационно-распорядительных документов, регламентов и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
Уровень 2	ПКО – 2.2. навыками определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
Уровень 1	ПКО – 1.1. теоретические основы формирования целей и задач современной системы управления подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
Уровень 2	ПКО – 1.2. основы текущего и перспективного планирования, расчеты и оценку системы показателей, характеризующих потребности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
Уровень 3	ПКО – 1.3. отраслевую специфику формирования и функционирования бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 1	ПКО – 1.1. использовать теоретические знания по формированию современных систем управления подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организовать их выполнение;
Уровень 2	ПКО – 1.2. самостоятельно и творчески использовать теоретические знания в области текущего и перспективного планирования с целью обеспечения департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
Уровень 3	ПКО – 1.3. с учетом отраслевой специфики осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
Уровень 1	ПКО – 1.1. навыками формирования целей и задач современной системы управления подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организовать их выполнение;
Уровень 2	ПКО – 1.2. навыками разработки мероприятий по текущему и

	перспективному планированию обеспечения потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
Уровень 3	ПКО – 1.3. навыками формирования и систем бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» является важным связующим звеном в системе преподавания дисциплин бакалавриата, логически продолжает развитие системы знаний о современной экономике и процессе обслуживания, заложенных в рамках преподавания дисциплин:

Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах
 Бухгалтерский учет и отчетность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Основы экономики в предприятиях индустрии гостеприимства

Дисциплина «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» является основой для преподавания таких дисциплин профессионального цикла, как

преддипломная практика

Финансово-экономический анализ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	6 (216)	6 (216)
Контактная работа с преподавателем:	2,33 (84)	2,33 (84)
занятия лекционного типа	1,17 (42)	1,17 (42)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	1,17 (42)	1,17 (42)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2,67 (96)	2,67 (96)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Да	Да
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	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	7
1	Тема 1. Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования	4	4	0	12	ПКО-1 ПКО-2
2	Тема 2. Предпринимательская и производственная функции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	10	10	0	16	ПКО-1 ПКО-2 ПКР-1
3	Тема 3. Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и эффективность их использования.	8	8	0	18	ПКО-1 ПКО-2 ПКР-1

4	Тема 4. Текущие затраты и себестоимость услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	8	8	0	18	ПКО-2 ПКР-1
5	Тема 5. Экономическая эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	6	6	0	16	ПКО-1 ПКО-2 ПКР-1
6	Тема 6. Текущее и перспективное планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	6	6	0	16	ПКО-1 ПКО-2 ПКР-1
7	Аттестация	0	0	0	0	
Всего		42	42	0	96	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования	4	0	0
2	2	Предпринимательская и производственная функции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	10	0	0

3	3	Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и эффективность их использования.	8	0	0
4	4	Текущие затраты и себестоимость услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	8	0	0
5	5	Экономическая эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	6	0	0
6	6	Текущее и перспективное планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	6	0	0
Всего			42	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования	4	0	0
2	2	Предпринимательская и производственная функции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	10	0	0
3	3	Ресурсы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и эффективность их использования.	8	0	0

4	4	Текущие затраты и себестоимость услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	8	0	0
5	5	Экономическая эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	6	0	0
6	6	Текущее и перспективное планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	6	0	0
Всего			42	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Оценочными средствами для текущего контроля освоения материала дисциплины являются: тестовые задания, задачи, рефераты (эссе), блиц-опрос по темам курса, ситуации, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценки представлены в Фонде оценочных средств Приложения к рабочей программе.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Итоговой промежуточной формой контроля знаний студентов по дисциплине «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» является экзамен. Экзамен сдается в устной или письменной форме по билетам, включающим 2 теоретических вопроса и практическое задание в виде решения задачи. Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации:

1. Организационно-правовые формы предпринимательства предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
2. Нормативно-правовые документы, регулирующие

экономические взаимоотношения гостиничного предприятия с субъектами рынка, а также экономическую деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

3. Услуга как специфический продукт предприятий гостинично-ресторанного бизнеса. Требования к услугам гостиничного комплекса и общественного питания

4. Роль и значение индустрии гостеприимства для экономики страны.

5. Организация производственно-хозяйственного цикла на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

6. Производственно-технологическая структура предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

7. Характеристика нормативно-технической документации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

8. Организация работы основных подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.

9. Сущность и структура основных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

10. Учет и оценка основных производственных фондов на предприятии

11. Износ и методы начисления амортизации основных производственных фондов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

12. Показатели и пути улучшения использования основных производственных фондов на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания.

13. Нематериальные активы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и направления их движения.

14. Понятие, состав и структура оборотных средств на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания..

15. Стадии кругооборота оборотных фондов на протяжении производственного цикла предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

16. Расчет потребностей в оборотных средствах предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

17. Показатели и пути улучшения использования оборотных средств предприятий сферы гостеприимства и общественного питания..

18. Общая характеристика трудовых ресурсов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Состав и структура кадров (персонала) предприятия.

19. Относительные показатели (коэффициенты) для определения состояния кадров на предприятиях гостеприимства и общественного питания .

20. Основные показатели, используемые для анализа трудовых ресурсов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

21. Планирование и подбор персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

22. Показатели производительности труда и предъявляемые к ним требования.

23. Классификация факторов, воздействующих на уровень и динамику производительности труда, исходящая из сущности процесса труда на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

24. Сущность и функции заработной платы. Система регулирования заработной платы на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, ее элементы

25. Издержки гостиничного предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: сущность и классификация.

26. Классификация затрат по статьям калькуляции, ее назначение и модификации.

27. Себестоимость продукции: понятие, структура, состав и классификация затрат предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

28. Факторы, влияющие на величину себестоимости услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

29. Поэлементная классификация затрат на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и ее назначение.

30. Прибыль предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (валовая прибыль, прибыль от продаж, прибыль до налогообложения, прибыль от обычной деятельности, чистая прибыль).

31. Доходы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, классификация доходов и их состав.

32. Распределение и использование чистой прибыли предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

33. Рентабельность предприятия (показатели рентабельности) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

34. Показатели эффективности хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

35. Эксплуатационная программа гостиничного предприятия. Основные показатели эксплуатационной программы.

36. Предмет анализа хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и его роль в управлении производством

37. Классификация видов анализа хозяйственной деятельности

предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

38. Сущность и методы планирования на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

39. Аналитические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и способы их расчета

40. Планирование хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

5.3 Темы письменных работ

Вопросы для обсуждения:

1. Предприятия сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования как субъекты и объекты рыночных отношений в сфере услуг;
2. Назначение, функции и задачи предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования;
3. Экономический потенциал предприятий гостиничного бизнеса и общественного питания, модель экономического потенциала предприятия, его параметры;
4. Конкуренция в сфере обслуживания и ее влияние на деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования;
Экономические и социальные стандарты конкурентоспособности экономического потенциала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования. Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: правовые и экономические основы функционирования.
5. Понятие, классификация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
6. Инструментарий реализации государственной политики поддержки и развитие малого предпринимательства в сфере гостеприимства и общественного питания;
7. Приоритетные направления поддержки и развития малого предпринимательства в сфере гостеприимства и общественного питания;
8. Факторы, сдерживающие и повышающие развитие ресторанно-гостиничного бизнеса;
9. Преимущества эффективного функционирования малых форм предпринимательства в сфере гостеприимства и общественного питания;
10. Инфраструктура предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

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

6.1. Основная литература		
Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л1.1	Лазарев А. Н., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Егорова Е. Н., Лазарев А. Н.	Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов по специальности "Гостичное дело"	Москва: КноРус, 2016
Л1.2	Пустынникова Е. В.	Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов по направлению "Торговое дело"	Москва: КноРус, 2015
Л1.3	Каурова О. В., Малолетко А. Н., Юманова О. С.	Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов по направлению подготовки "Гостиничное дело"	Москва: КНОРУС, 2017
Л1.4	Фридман А. М.	Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества: учебник	Москва: "Дашков и К", 2015
Л1.5	Малых Н. И., Можаева Н. Г.	Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2013
Л1.6	Фридман А. М.	Экономика предприятия общественного питания	Москва: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2013

6.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Николаева Т. И., Егорова Н. Р.	Экономика предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для вузов	М.: КноРус, 2009
Л2.2	Грибов В. Д., Леонов А. Л.	Экономика предприятия сервиса: учебное пособие для вузов	Москва: КноРус, 2010
Л2.3	Лысенко Ю. В., Лысенко М. В., Таипова Э. Х.	Экономика предприятия торговли и общественного питания: для бакалавров и специалистов	Москва: Питер, 2013
Л2.4	Барчуков И. С., Баумгартен Л. В., Башин Ю. Б., Зайцев А. В.	Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"	Москва: КноРус, 2014
Л2.5	Ефимова О. П., Ефимова Н. А., Олефиренко Т. А., Кабушкин Н. И.	Экономика гостиниц и ресторанов: учеб. пособие	Минск: Новое знание, 2008
Л2.6	Можаева Н. Г., Камшечко М. В.	Индустрия гостеприимства: Практикум	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2017

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

Э1	Научная библиотека Сибирского федерального университета	http://lib.sfu-kras.ru/
Э2	Информационно-справочная система «Консультант+»	Consultant.ru
Э3	Информационно-справочная система «Кодекс»	http://www.kodeks.ru/

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Контроль за усвоением материала по дисциплине «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» осуществляется на каждом семинарском и практическом занятиях. На семинарских занятиях проверка теоретических знаний студентов осуществляется в форме устного опроса и бесед, обсуждения проблемных вопросов, проведения дискуссий. Уровень практической подготовки студентов, то есть их владение методиками решения задач и ситуаций, проверяется на практических занятиях, а также путем проверки домашних заданий для самостоятельной работы и проведения итоговых контрольных работ по изученной теме.

В рамках данной дисциплины самостоятельная работа выполняется в следующих формах индивидуальных работ:

1. Самостоятельное изучение теоретического материала.
2. Рефераты по материалам учебников и учебных пособий, а также научных работ и материалов практических журналов и газет.
3. Расчет практических заданий

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционные системы Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	
9.1.3	Офисный пакет Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.4	Браузер Mozilla FireFox
9.1.5	Архиватор 7-ZIP, WinRAR

9.1.6	Антивирус ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546.
9.1.7	Поисковые системы www.yandex.ru, www.google.com

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	1 Научная библиотека Сибирского федерального университета: Режим доступа: http://lib.sfu-kras.ru/ .
9.2.2	2 Информационно-справочная система «Консультант +»: Режим доступа: http://yandex.ru/search
9.2.3	3 Информационно-справочная система «Кодекс»: Режим доступа http://www.kodeks.ru/

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

Кафедра «Технологии и организации общественного питания», осуществляющая реализацию основной образовательной программы, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

При использовании электронных изданий университет обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе и/или библиотеке в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, включая выход в Интернет.

В ходе изучения дисциплины « Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» бакалавров в ТЭИ СФУ в основном используются учебные аудитории, оснащенные учебными пособиями в виде стендов и демонстрационной техникой, используемой при проведении занятий: ноутбук ASUS L5800 C, проектор Plus V5-112, экран.

Также используется компьютерные классы оснащенные компьютерами, объединенными в локальную сеть с выходом в Интернет, видеопроекторы, проекционные панели (ПО: Project Expert; Audit Expert, Конси – SWOT Analysis, Marketing Analytic)

Для текущего контроля знаний бакалавров имеется центр тестирования (аудитория 0-41), в которой имеются 25 компьютеров (ПО: Microsoft Windows XP, Open Office, 7-Zip 4.57, Система электронного обучения СФУ).