

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 2018 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия
« 19 » июня 2018 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.4 Технология ресторанной продукции
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) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

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» _____

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» _____

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Т.Л.Камоза _____



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Технология ресторанной продукции» предназначена для обучения бакалавров направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело».

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Цель дисциплины – вооружить студентов как будущих рестораторов систематизированными знаниями технологии ресторанной продукции, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Изучение дисциплины проводится в пятом и шестом семестрах. Общее количество часов - 468.

Изучение дисциплины строится на основе сочетания различных форм учебного процесса: лекций, лабораторных работ, самостоятельной работы студентов. Для более глубокого изучения данной дисциплины на лабораторных занятиях вводятся конкретные производственные ситуации, элементы деловой игры. Самостоятельная работа способствует более глубокому изучению тем дисциплины.

Итоговый контроль знаний студентов по разделам дисциплины проводится в виде экзамена, промежуточный контроль – путем проведения коллоквиумов в течение семестра.

Теоретические и практические знания, полученные в результате изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» закрепляются студентами в ходе прохождения производственной практики, в том числе в ресторанах при гостиницах г. Красноярск и Красноярского края.

Завершается изучение дисциплины в каждом семестре экзаменом. Содержание дисциплины входит в междисциплинарный государственный экзамен.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- изучить нормативно-техническую документацию;
- изучить принципы производства ресторанной продукции;
- изучить особенности производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (в т. ч. мучных изделий).

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

В результате изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).

В результате освоения дисциплины «Технология ресторанной продукции» студент должен:

Знать: современные технологии производства кулинарной продукции.

Уметь: разрабатывать первичную нормативно-технологическую документацию на кулинарную продукцию.

Владеть: первичными навыками производства кулинарной продукции.

- способность к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-2).

В результате освоения дисциплины «Технология ресторанной продукции» студент должен:

Знать: технологическую схему производства, ассортимент кулинарной продукции; терминологию и нормативно-техническую документацию, определяющую безопасность и качество кулинарной продукции; основные стадии производства кулинарной продукции в соответствии с реализуемым ассортиментом.

Уметь: использовать нормативно-техническую документацию в процессе производства кулинарной продукции, осуществлять контроль за технологическим процессом.

Владеть: терминологией, практическими навыками разработки первичной технологической документации, навыками рационального использования технологического оборудования, методикой органолептической оценки качества кулинарной продукции.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» изучается студентами в 5 и 6 семестрах, входит в вариативную часть профессионального цикла как обязательная дисциплина Б1.В.ОД 4.

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «Основы рационального питания», «Санитария и гигиена», что позволяет выпускать специалистов гостиничного дела грамотных в сфере ресторанной деятельности, осуществляемой в рамках отельной индустрии.

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» является основой для изучения таких дисциплин как «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Системы автоматизации деятельности предприятия» и «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестры	
		5	6
Общая трудоемкость дисциплины	13,0 (468)	5,0 (180)	8,0 (288)
Контактная работа с преподавателем:	4,7 (170)	2,5 (90)	2,3 (80)
занятия лекционного типа	1,9 (68)	1,0 (36)	0,9 (32)
занятия семинарского типа	2,8 (102)	1,5 (54)	1,3 (48)
в том числе: семинары	–	–	–
практические занятия	–	–	–
практикумы	–	–	–
лабораторные работы	2,8 (102)	1,5 (54)	1,3 (48)
другие виды контактной работы	–	–	–
в том числе: курсовое проектирование (КР)	–	–	–
групповые консультации	–	–	–
индивидуальные консультации	–	–	–
иные виды внеаудиторной контактной работы	–	–	–
Самостоятельная работа обучающихся:	6,3 (226)	1,5 (54)	4,8 (172)
изучение теоретического курса (ТО)	6,3 (226)	1,5 (54)	4,8 (172)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	–	–	–
реферат, эссе (Р)	–	–	–
курсовое проектирование (КР)	–	–	–
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	2,0 (72)	экзамен 1,0 (36)	экзамен 1,0 (36)

3 Содержание дисциплины

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)		
5 семестр						
1.	Общие представления о производстве ресторанной продукции	18	–	18	28	ПК-1 ДПК-2
2.	Производство полуфабрикатов ресторанной продукции.	18	–	36	26	ПК-1 ДПК-2
	Итого	36	–	54	54	
6 семестр						
3.	Производство и блюд кулинарных изделий	28	–	40	136	ПК-1 ДПК-2
4.	Производство мучных изделий	4	–	8	36	ПК-1 ДПК-2
	Итого	32	–	48	172	
	Всего	68	–	102	226	

3.2 Занятия лекционного типа дисциплины

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
5 семестр				
1.	1	Термины и определения общественного питания. Ассортимент и классификация ресторанной продукции.	2,0	–
2.	1	Технологический цикл производства ресторанной продукции.	1,0	–
3.	1	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Механическая кулинарная обработка продуктов. Тепловая кулинарная обработка продуктов.	5,0	2,0
4.	1	Показатели качества, определяющие физиологическую значимость (функции) ресторанной продукции. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции.	2,0	–

5.	1	Изменение основных пищевых веществ при производстве ресторанной продукции. Изменения белков, изменения жиров, изменение углеводов	8,0	–
6.	1	Производство полуфабрикатов из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент, технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Механическая кулинарная обработка грибов. Механическая и гидромеханическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	1,0	1,0
7.	2	Производства полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Кулинарная разделка говяжьих полутуш и четвертин, разделка туш баранины и свинины. Ассортимент крупнокусковых, порционных, и мелкокусковых полуфабрикатов. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Показатели качества, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	5,0	2,0
8.	2	Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Ассортимент порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов. Показатели качества, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	4,0	2,0
9.	2	Механическая и гидромеханическая обработка яиц, яйцепродуктов и творога.	0,5	–
10.	2	Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Производство полуфабрикатов из рыбы. Показатели качества, условия хранения, сроки реализации полуфабрикатов из рыбы	7,5	1,0
	<i>Итого</i>		36,0	8,0
6 семестр				

1.	3	Технология соусов. Классификация, ассортимент соусов. Значение в питании. Технологическая подготовка рецептурных компонентов – варка бульонов, пассерование муки, пассерование овощей. Горячие, холодные и сладкие соусы. Ассортимент, Технологические схемы производства. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации, температура подачи. Новые технологии в производстве соусов.	4,0	–
2.	3	Технология супов. Классификация и ассортимент супов. Технологические схемы приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных супов. Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества различных видов супов, условия хранения, сроки реализации.	4,0	–
3.	3	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при приготовлении, оформлении и подачи блюд. Требования к качеству блюд. Условия хранения, сроки реализации блюд.	1,0	–
4.	3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш различной консистенции. Кулинарное использование каш. Соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд, условия хранения, сроки реализации.	1,0	–
5.	3	Ассортимент блюд и горячих закусок из мяса. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мясных продуктов. Технология приготовления, показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче мясных блюд	4,0	–
6.	3	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи	2,5	–

		и кролика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.		
7.	3	Ассортимент блюд и горячих закусок из различных видов рыб, морепродуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче блюд из рыбы и морепродуктов.	2,5	–
8.	3	Ассортимент блюд из яиц и творога. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации	2,0	–
9.	3	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.	2,0	–
10.	3	Классификация сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	3,0	–
11.	3	Классификация, ассортимент горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технологическая характеристика и пищевая ценность сырья и готовых напитков. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Формирования вкусовых качеств готовых напитков. Показатели качества, условия и сроки реализации.	2,0	–
12.	4	Классификация и ассортимент мучных изделий. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.	1,0	–
13.	4	Мучные блюда, гарниры, мучные кулинарные изделия. Изделия и блюда из дрожжевого теста. Мучные кулинарные и булочные изделия. Мучные блюда. Мучные	3,0	–

		изделия и блюда из бездрожжевого теста. Мучные блюда и полуфабрикаты из муки –для подачи блюд.		
	<i>Итого</i>		32,0	–
	Всего		68,0	8,0

3.3 Занятия семинарского типа дисциплины

Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
5 семестр				
1.	1.	Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания. Работа со сборником рецептур.	6,0	2,0
2.	1	Изменение белков животного и растительного происхождения при тепловой обработке.	6,0	2,0
3.	1	Изменение физико-химических свойств крахмала при тепловой обработке. Коллоквиум.	6,0	2,0
4.	2	Производство полуфабрикатов из овощей, картофеля, грибов. Работа со сборником рецептур, решение ситуационных задач	6,0	2,0
5.	2	Механическая и гидромеханическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со сборником рецептур.	6,0	2,0
6.	2	Производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач.	6,0	2,0
7.	2	Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Работа со сборником рецептур.	6,0	2,0
8.	2	Производство полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа со сборником рецептур.	6,0	2,0
	2	Механическая и гидромеханическая обработка яиц, яйцепродуктов и творога. Работа со сборником рецептур.	6,0	2,0
	<i>Итого</i>		54,0	18,0
6 семестр				

1.	3	Технология приготовления соусов	4,0	–
2.	3	Технология приготовления супов	4,0	–
3.	3	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	4,0	–
4.	3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4,0	–
5.	3	Технология приготовления блюд из мяса.	4,0	–
6.	3	Технология приготовления блюд из птицы.	4,0	–
7.	3	Технология приготовления блюд из рыбы.	4,0	–
8.	3	Технология приготовления блюд из яиц и творога. Коллоквиум.	4,0	–
9.	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	4,0	–
10.	3	Технология приготовления сладких блюд.	4,0	–
11.	4	Технология приготовления мучных кулинарных изделий.	4,0	–
12.	4	Технология приготовления мучных блюд и гарниров.	4,0	–
	Итого		48,0	–
	Всего		102,0	18,0

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронный учебно-методический комплекс дисциплины «Технология ресторанной продукции»

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Для проверки эффективности усвоения дисциплины студентами проводится контроль знаний, который включает в себя следующие виды:

- промежуточный контроль в виде коллоквиумов;
- рубежный контроль в виде двух экзаменов.

Целью экзаменов является проверка усвоенного студентами теоретического материала по темам курса, овладения основами приготовления ресторанной продукции.

Экзамены по дисциплине «Технология ресторанной продукции» проводится в устной форме.

Оценочные средства и критерии их оценивания представлены в приложении А.

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

Основная литература

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : учебник для вузов по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация 9степень «бакалавр»)/ С.А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2017. – 536 с.
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, НИЦ ИНФА-М, 2016. – 240 с.

Дополнительная литература

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В.Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К^о, 2014. – 247с.
2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячникова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. – 368с.
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л.П. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 376 с.
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.

Нормативно-правовая литература

1. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве

- продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
- ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
 - ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения
 - ГОСТ Р 54609-2011. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2013. – М.: Стандартиформ, 2013
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, - 2011.

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

- 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/>
- 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>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: база данных содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке. – Режим доступа <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», на третьем курсе в пятом и шестом семестрах. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем – двумя экзаменами.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лекций и лабораторных работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии в форме деловой игры.

Во время лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде

собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание результатов и их обсуждение.

Текущий контроль предполагает проведение коллоквиумов.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лабораторных занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента (таб. 1).

Таблица 1 – Формы самостоятельной работы студентов

Форма СРС	Форма контроля	Обязанности преподавателя
Конспектирование основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
Подготовка к лабораторным работам	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии
Самостоятельное решение задач по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

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

3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

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

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 специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. (Центр здорового питания) ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория В, С Помещение для хранения и	Конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого

<p>профилактического обслуживания учебного оборудования. (Центр здорового питания) ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жш, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS – 2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT – 4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка СНF1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>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.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; 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.</p>