

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 ОП ВО

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
УПРАВЛЕНИЕ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.14 Управление в индустрии 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

О.А. Яброва



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

Цель учебной дисциплины «Управление в индустрии питания»- подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению теоретических и практических вопросов управления предприятиями общественного питания.

Дисциплина «Управление в индустрии питания» изучает основы теории и практики управленческой деятельности предприятий питания, характеристику основных элементов управления сервисным предприятием, создание организационной структуры управления современного предприятия, управление персоналом, методы управления, менеджмент качества услуг . Является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология организации ресторанного дела.

1.1 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами изучения дисциплины «Управление в индустрии питания» является:

- сформировать понимание студентами необходимости управления не только функционированием экономической системы любого уровня, но и ее развитием;
- привить способность работать в коллективе;
- приобрести навыки поиска, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;
- приобрести навыки разработки критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействия у членов команды;
- научить планировать и анализировать свой рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- приобрести навыки разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проведения аттестации работников производства и принятие решений по результатам аттестации;
- привить способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
- ознакомить студентов с разработкой и управлением характеристиками услуг питания;
- привить студентам навыки восприимчивости к нововведениям, разработке инвестиционных проектов развития, управление ресурсами.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Общекультурные компетенции:

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения компетенции ОК-6 студент должен:

- знать: методы эффективного управления конфликтами;
- уметь: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия современного общества.
- владеть: навыками структурных и межличностных способов управления конфликтами.

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате освоения компетенции ОПК-1 студент должен:

- знать: методы и приемы получения и обработки информации из различных источников;
- уметь: использовать информационные, компьютерные и сетевые технологии в работе с информацией;
- владеть: навыками получения обработки, адаптации информации из различных источников и баз данных для целей эффективного управления предприятиями индустрии питания.

Профессиональные компетенции:

ПК-11: способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.

В результате освоения компетенции ПК-11 студент должен:

- знать: методы управления процессами проведения мотивационных программ;
- уметь: оценивать результаты мотивации и стимулирования персонала предприятий питания;
- владеть: навыками мониторинга проведения мотивационных программ.

ПК-12: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

В результате освоения компетенции ПК-12 студент должен:

- уметь: эффективно управлять кадровой политикой в предприятиях индустрии питания, осуществлять эффективное взаимодействие между членами команды;
- владеть: методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения.

ПК-13: способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

В результате освоения компетенции ПК-13 студент должен:

- знать: методы анализа и планирования программ лояльности персонала, факторы влияющие на лояльность персонала в предприятиях питания;

- уметь: планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала. Планировать и анализировать собственную деятельность с учетом собственных должностных обязанностей. Оценивать существующий уровень лояльности персонала, выявлять и анализировать зоны риска;

- владеть: навыками разработки и реализации программ формирования лояльности персонала.

ПК-21: готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации.

В результате освоения компетенции ПК-21 студент должен:

- знать: формы и методы построения системы обучения персонала предприятий питания в России и за рубежом, основные этапы построения обучения персонала;

- уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; оценивать эффективность обучения персонала;

- владеть: навыками аттестации персонала.

ПК-23: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

В результате освоения компетенции ПК-23 студент должен:

- знать: методы и стили управления предприятиями питания, организационно-административные и социально-психологические методы формирования профессиональной команды.

- уметь: эффективно формировать трудовой коллектив, проявлять лидерские качества.

- владеть: современными эффективными методами управления, способами организации производственно-торговых процессов на предприятиях питания различных типов и классов.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Управление в индустрии питания» входит в вариативную часть учебного плана, является обязательной дисциплиной, изучается на четвертом курсе по очной формы обучения. Изучение дисциплины базируется

на положениях следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Сертификация услуг общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания». Способствует изучению дисциплин «Маркетинг в общественном питании», «Обеспечение безопасности продукции общественного питания».

Разработанная рабочая программа дисциплины соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология организации ресторанного дела.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя.

Дисциплина реализуется на русском языке.

Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является экзамен.

2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	144/4,0	144/4,0
Контактная работа с преподавателем:	48/1,3	48/1,3
занятия лекционного типа	16/0,4	16/0,4
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	32/0,9	32/0,9
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	60/1,7	60/1,7
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен

3 Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	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	Основные элементы и функции управления гостиницей	6	12	-	20	ОК-6, ОПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-21, ПК-23
2	Управление ресурсами предприятия питания	6	12	-	20	ОК-6, ОПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-21, ПК-23
3	Связующие процессы в управлении	4	8	-	20	ОК-6, ОПК-1, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-21, ПК-23
	Итого:	16	32	-	60	

3.2 Занятия лекционного типа

№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
		всего	в том числе в инновационной форме
1	Предприятие питание как объект управления. Характер управленческой деятельности Необходимость и задачи управления организацией. Руководитель в организации, роль и выполняемые функции.	2	-
1	Организационные структуры предприятия питания: Сущность и значение организационной структуры управления предприятием Типы организационных структур управления гостиницами. Характеристика основных элементов управления гостиницей. Формальные и неформальные элементы управления гостиницей Создание организационной структуры управления гостиницей	2	-
1	Функции управления предприятиями питания: Сущность и значение планирования Основы стратегического планирования развития коммерческих организаций	2	-

	Сущность и значение контроля в управлении Процесс контроля Барьеры и сопротивление контролю		
2	Управление персоналом предприятий питания: Формирование трудовых коллективов. Планирование потребности в трудовых ресурсах. Подбор персонала. Рынки рабочей силы. Критерии оценки сотрудников. Оценка персонала. Прием на работу. Развитие и обеспечение персонала.	2	-
2	Формы руководства в организации: Природа власти и влияния в организации Стили руководства, их характеристики	2	-
2	Управление конфликтами и стрессами Типы и причины организационных конфликтов. Понятие конфликта. Методы управления конфликтами Природа стресса. Методы понижения уровня стресса	2	-
3	Управленческие решения Содержание и виды управленческих решений Процесс принятия управленческих решений Методы принятия управленческих решений Индивидуальные стили принятия решений Эффективность управленческих решений Организация и контроль исполнения решений	2	
3	Коммуникации в системе управления: Сущность и виды коммуникации Процесс коммуникации Проблемы в межличностных коммуникациях Организационные коммуникации Групповая динамика и руководство	2	-
Итого		16	-

3.3 Практические занятия

№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
		всего	в том числе в инновационной форме
1	Руководитель в организации: критерии требований к руководителю.	2	-
1	Организационные структуры гостиничного предприятия: ключевые аспекты организационных структур; симптомы проблем структурного характера, анализ сильных и слабых сторон структуры организации.	2	-
1	Мотивация персонала.	2	-
1	Делегирование полномочий: навыки организационного проектирования системы	2	-

	управления, в том числе состава и содержания функций, их распределения между структурными подразделениями, отдельными сотрудниками.		
1	Процесс планирования: систематизированный подход к подготовке плана; факторы, усложняющие процесс планирования; анализ процедуры планирования уровня планирования; факторы внешней среды и внутренней среды организации для определения целей организации.	2	-
1	Управление собой: идеи А. Файоля или классификация Г. Минцберга; требования, ограничения и альтернативы, связанные с работой менеджера.	2	-
2	Методы оценки персонала: методика оценки кандидата для выдвижения на вакантную должность; матрица попарных сравнений качества претендента.	2	-
2	Разработка должностной инструкции: Разработка должностных инструкций, используя профессиональные стандарты квалификационные характеристики.	2	-
2	Групповая динамика: определений сильных и слабых сторон группы. Разработка предложений по эффективности работы группы.	2	-
2	Карьерные цели и планирование карьеры: разработка личного плана карьеры.	2	-
2	Стиль управления: анализ процесса решения проблем и принятия решений.	2	-
2	Управление конфликтами: стратегии менеджера в управлении конфликтами, выбор оптимальной стратегии для решения конкретной конфликтной ситуации.	2	-
3	Управленческие решения.	2	-
3	Письменные коммуникации: особенности делового письма, выступления, сообщения, доклады.	2	-
3	Деловые совещания и переговоры: риторические технологии, метод кейса.	2	-
3	Составные элементы качества услуг: разработка профессиональных стандартов.	2	-
	ИТОГО	32	-

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

1. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршнева, Г.Л. Азоев, В.П. Баранчеев; Под ред. А.Г. Поршнева и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484522>

2. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / ред.: В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк. - Москва : Проспект, 2015. - 422 с.

3. Фрейдина, Е.В. Управление качеством [Текст] : учебное пособие / Е. В. Фрейдина. - 2-е изд., стереотип. - Москва : Омега-Л, 2015. - 189 с.

4. Коротков, Э.М. Исследование систем управления [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата по направлению "Менеджмент" / Э. М. Коротков ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 226 с.

5. Менеджмент. Теория и практика [Текст] : учебник для вузов по направлению и специальности "Менеджмент" / Финанс. ун-т при правительстве РФ ; под общ. ред. И. Н. Шапкина. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 692 с.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Формой контроля по дисциплине «Управление в индустрии питания» является экзамен, который проводится в устной форме по экзаменационным билетам.

Цель: осуществление текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Оценка достижений запланированных в ОП ВО результатов ее освоения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Задачи:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОП ВО, определенных в виде набора компетенций выпускников;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения;
- самоподготовка и самоконтроль студентов в процессе обучения.

Вопросы к экзамену и критерии их оценивания изложены в Фонде оценочных средств.

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

Основная литература

1. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршневу, Г.Л. Азоеву, В.П. Баранчееву; Под ред. А.Г. Поршневу и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484522>
2. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / ред.: В. Я. Горфинкель, Т. Г. Попадюк. - Москва : Проспект, 2015. - 422 с.
3. Фрейдина, Е.В. Управление качеством [Текст] : учебное пособие / Е. В. Фрейдина. - 2-е изд., стереотип. - Москва : Омега-Л, 2015. - 189 с.
4. Коротков, Э.М. Исследование систем управления [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата по направлению "Менеджмент" / Э. М. Коротков ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 226 с.
5. Менеджмент. Теория и практика [Текст] : учебник для вузов по направлению и специальности "Менеджмент" / Финанс. ун-т при правительстве РФ ; под общ. ред. И. Н. Шапкина. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 692 с.

Дополнительная литература

1. Управленческий анализ в различных отраслях: Учебное пособие / Н.А. Казакова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2014. - 288 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460955>
2. Управленческий гений. По стопам великих менеджеров [Электронный ресурс] / Ф. Делвс Бротон ; пер. с англ. В.Н. Егорова.—Эл. изд.—Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 334 с.).—М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544897>
3. Управление персоналом. Практикум: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Управление персоналом", "Менеджмент организации" / Базаров Т.Ю. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883716>
4. Управление персоналом в России: история и современность: Монография / А.Я. Кибанов, И.А. Эсаулова и др.; Под ред. А.Я. Кибанова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=472299>
5. Управление персоналом организации: Практикум: Учебное пособие / ГУУ; Под ред. проф. А.Я. Кибанова - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 365 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=480583>
6. Управление организацией: Учебник / А.Г. Поршневу, Г.Л. Азоеву, В.П. Баранчееву; Под ред. А.Г. Поршневу и др. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 736 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484522>

7. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России, №1 (16)/2015: Научно-практический журнал/Кибанов А. Я. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 80 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503270>

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

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>.
2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М». – Режим доступа : <http://znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
6. Электронная библиотека СМИ. Режим доступа: <https://public.ru/>
7. Справочно-правовая система «Гарант» : <http://www.garant.ru/>

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Организация процесса работы по дисциплине осуществляется посредством самостоятельного изучения теоретического материала в рекомендуемой основной и дополнительной литературе, использованием справочно-библиографических и специализированных периодических изданий. Студенты осуществляют подготовку презентаций по дополнительному материалу, предлагаемому для самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление в индустрии питания» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление в индустрии питания» соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы;
- рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;
- промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов. Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление в индустрии питания» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление в индустрии питания» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине

Форма СРС	Форма контроля	Рекомендации преподавателю
1. Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Рубежная проверка в контрольные сроки	Рекомендовать список литературы, основной и дополнительной
2. Проработка конспекта лекции для экспресс-опроса в начале практического занятия	Рубежная проверка в контрольные сроки	Рекомендовать список литературы, основной и дополнительной
3. Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
4. Написание домашней контрольной работы	Защита в сессионный период	Разработка тем, письменная рецензия

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

- 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-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

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 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) Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- 6) 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>
- 7) Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

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 дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Управление в индустрии питания	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.	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017
	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	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	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-

	ул. Лиды Прушинской, зд.2		0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017.
	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 Acorp	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017; 1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015; КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный
	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.; КомпьютераKraftwayCredoK C35; 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.	Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462170522-081649547546 от 22.05.2017