

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
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
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ГЕОГРАФИЯ И КУЛЬТУРА НАПИТКОВ МИРА**

Дисциплина Б1.В.ОД.10 География и культура напитков мира
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.А.Балябина _____


инициалы, фамилия, подпись

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью освоения дисциплины «География и культура напитков мира» является получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления спиртных напитков в отдельно взятых регионах мира.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «География и культура напитков мира» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучить историю возникновения различных напитков мира;
- рассмотреть классификацию и технологию приготовления напитков;
- изучить технологию хранения различных напитков;
- рассмотреть особенности продвижения различных напитков мира;
- изучить правила употребления напитков: культуру употребления в чистом виде и использование в коктейлях;
- изучить ассортимент и подачу различных групп напитков.

Разработанная рабочая программа дисциплины «География и культура напитков мира» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.02.01 Ресторанное дело.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);
- способностью 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 «География и культура напитков мира» студент должен:

ОК-7: способность к самоорганизации и самообразованию	
Знать	историю появления тех или иных напитков; категории, правила и сроки хранения алкогольных напитков

Уметь	классифицировать напитки по месту происхождения; использовать различные источники информации; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; применять правильную манеру подачи напитков соответственно традициям той или иной культуры
Владеть	представлениями о специфике географии культуры напитков мира; навыками грамотного использования методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
ПК-2: готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	
Знать	многообразие видов алкогольных и безалкогольных напитков; современные информационно-коммуникационные технологии в сфере сервиса
Уметь	использовать ключевую терминологию по дисциплине; - соблюдать требования этики и этикета во время подачи напитков
Владеть	основами обеспечения безопасности потребителей в форс-мажорных обстоятельствах
ДПК-2: способностью 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	
Знать	особенности изготовления и употребления напитков разных стран; традиции производства напитков в разных винодельческих странах; производство и культуру употребления вин и иных спиртных напитков
Уметь	расшифровать информацию, указанную на этикетке; оценить качество и охарактеризовать различные типы вин и крепких спиртных напитков
Владеть	системами оценки качества напитков; навыками составления сбалансированной винной карты; навыками выбирать и рекомендовать напитки в соответствии с употребляемыми блюдами и обстановкой

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» дисциплина «География и культура напитков мира» входит в число обязательных дисциплин вариативной части (Б1.В.ОД.10).

В качестве основы для изучения дисциплины «География и культура напитков мира» используются знания, полученные при изучении дисциплины «Основы туристической деятельности», «История туризма и гостеприимства», «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «История кулинарного искусства», «География».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «География и культура напитков мира» необходимы при изучении дисциплин: «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», «Банкеты и приемы», «Технология ресторанной продукции».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: чтение лекций, проведение семинарских и практических работ, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя. При проведении практических работ используется интерактивный метод - метод кооперативного обучения (командная поддержка индивидуального обучения).

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Формами рубежного контроля освоения дисциплины является проработка практических заданий, доклады с презентациями, а также тестирование по темам курса. Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является зачет.

Дисциплина «География и культура напитков мира» изучается студентами второго курса очной формы обучения в 3 семестре, языком обучения является русский.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	2,0/72	2,0/72
Контактная работа с преподавателем:	1,0/36	1,0/36
занятия лекционного типа	0,5/18	0,5/18
занятия семинарского типа	0,5/18	0,5/18
в том числе: семинары	0,33/12	0,33/12
практические занятия	0,17/6	0,17/6
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	-	-
групповые консультации	-	-

индивидуальные консультации	+	+
иные виды внеаудиторной контактной	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	1,0/36	1,0/36
изучение теоретического курса (ТО)	0,83/30	0,83/30
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)	0,17/6	0,17/6
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	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. 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	История виноделия				2	ОК-7
2	Вина: особенности и классификация	8, в т.ч.	8, в т.ч.		16, в т.ч.	ОК-7, ПК-2, ДПК-2
2.1	Классификация вин	2	2		2	
2.2	Производство красных вин				2	
2.3	Производство белых и розовых вин	2	2		2	
2.4	Французские вина				2	
2.5	Итальянские вина				2	
2.6	Испанские вина				2	
2.7	Вина Германии	2	2		2	
2.8	Вина других стран				2	
2.9	Крепленые и ликерные вина	2			2	
2.10	Игристые вина				2	
3	Напитки, полученные методом перегонки	4, в т.ч.	4, в т.ч.		8, в т.ч.	ОК-7, ПК-2, ДПК-2
3.1	Водка и виски	2	2		2	
3.2	Коньяк и бренди				2	
3.3	Джин, ром, текила	2	2		2	
3.4	Ликеры и настойки				2	
4	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки	2, в т.ч.	2, в т.ч.		6, в т.ч.	ОК-7, ПК-2, ДПК-2
4.1	Пиво	2	2		2	
4.2	Чай				2	
4.3	Кофе				2	
5	Смешанные напитки	4, в т.ч.	2, в т.ч.		4, в т.ч.	ОК-7, ПК-2, ДПК-2
5.1	Способы приготовления и оформления смешанных напитков	2	2		2	
5.2	Построение смешанных напитков					

5.3	Характеристика групп смешанных напитков	2			2	
6	Карты напитков		2		2	ОК-7, ПК-2
Итого		18	18	-	36	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			Всего	в том числе, в инновационной форме
1	2.1, 2.2, 2.3	Вина: особенности и классификация. Классификация вин: шипучие, тихие. Натуральные, специализированные и ароматизированные вина. Молодое, ординарное, марочное и коллекционное вино. Производство красных, белых и розовых вин.	2	
2	2.4, 2.5	Французские вина: основная классификация; категория вин; характеристика вин по районам производства (Бордо, Бургундия, Кот-дю-Рон, долина Луары) Итальянские вина: классификация вин; характеристика вин по районам производства (Венето и Фриули-Венеция-Джулия, Пьемонт, Тоскана, Эмилия-Романья, Марке, Абруццо, Молизе, юг Италии)	2	
3	2.6, 2.7, 2.8	Испанские вина: классификация вин, характеристика вин по районам производства (Риоха, Херес, Валенсия, Наварра, Каталония). Вина Германии: классификация вин, пять основных групп вин в зависимости от степени зрелости винограда (кабинет, шпэтлесе, ауслесе, бееренауслесе, трокенбееренауслесе). Вина Португалии, Австралии, Новой Зеландии, Чили, Южной Африки и др.	2	
4	2.9, 2.10	Крепленые и ликерные вина: херес, портвейн, вермут, мадера, марсала; ликерные вина: кагор, мускат, мускатель, токай, малага. Игристые вина. Шампанское.	2	
5	3.1, 3.2	Технология изготовления и разновидности водки. Технология изготовления и разновидности виски: шотландское, ирландское, американское, канадское, японское.	2	2

		Характеристика и категории коньяка. Основные виды и марки бренди.		
6	3.3, 3.4	Способы производства и основные марки джина. Характеристика и основные типы рома. Особенности производства и правила подачи текилы. Классификация и характеристика ликеров. разновидности и марки настоек.	2	
7	4.1, 4.2, 4.3	Пиво: виды и классификация, международная пивная терминология, особые сорта (пивные напитки). Чай: классификация, сорта. Кофе: виды, особенности приготовления.	2	
8	5.1, 5.2	Способы приготовления смешанных напитков: билд, стир, шейк, бленд. Оформление смешанных напитков: гарниры и топинги. Формула построения смешанных напитков. Классификация смешанных напитков.	2	2
9	5.3	Характеристика групп смешанных напитков: короткие (аперитивы, диджестивы, сауэр, флип, зуум, фраппе, свилз, смэш, фрозен), длинные (хайболл, коллинз, рикки, дейзи, фикс, джулеп, кулер, коблер, сангари, слинг, тодди), групповые (глинтвейн, пунш, крюшон, эг-ног)	2	
Итого			18	4

3.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	2	3	4	5
1	2.1, 2.2, 2.3	Семинарское занятие №1 Классификация и технология производства вин (презентации)	2	2
	2.4, 2.5	Семинарское занятие № 2 Французские вина. Категории вин. сорта красного и белого винограда, выращиваемого во Франции. Характеристика вин по районам производства. Итальянские вина. Классификация вин. Основные винодельческие регионы Италии (презентации)	2	
	2.6, 2.7	Семинарское занятие № 3 Испанские вина. Классификация вин. Характеристика вин по районам производства (презентации) Вина Германии. Классификация вин. Характеристика вин по районам производства (презентации)	2	
	2.8, 2.9, 2.10	Семинарское занятие № 4	2	

		Национальные напитки Характеристика и ассортимент крепленых и ликерных вин. Особенность производства игристых и шампанских вин. Классификация игристых и шампанских вин, подача (презентации)		
	3.1, 3.2	Практическое занятие № 1 Рядом с перечнем стран мира написать национальные напитки каждой страны Технология производства и разновидности водки. Характеристика крепких напитков разных стран (мескаль, метакса, арак, кахаса, кизлярка, майотай, сакэ, чача) (презентации) Задание: составить глоссарий, выделив особенности каждой Отличительные особенности виски разных стран	2	
	3.3, 3.4	Семинарское занятие № 5 Способы производства джина. Основные марки джина. Три основных типа рома (легкий, средний, тяжелый). Ромовые смеси Текила: сырьё, технология производства, подача Ликеры: технология производства, классификация. Особенность ликерных вин. Разновидности и марки настоек (презентации)	2	
	4.1, 4.2, 4.3	Семинарское занятие № 6 Виды и классификация пива. Пиво верхового брожения. Отличительная особенность британского и ирландского эля. Наиболее известные марки пива. Особые сорта пива Кофе: география и технология производства, виды. Чай: география выращивания, классификация и сорта (презентации)	2	
	5.1, 5.2, 5.3	Практическое занятие № 2 Способы приготовления и оформление смешанных напитков (презентации) Построение смешанных напитков. Задание: составить перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности. Характеристика групп смешанных напитков. Задание: составить глоссарий, выделив особенности каждой	2	2
	6	Практическое занятие № 3 Карты напитков Задание: из предложенного ассортимента напитков составить карты: вин, коктейлей, чая, кофе	2	
Итого			18	4

3.4 Лабораторные работы

Учебным планом не предусмотрены

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

1. Балябина Т. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача: учебное пособие / Т. А. Балябина, О. А. Яброва; Краснояр. Гос. Торг.-экон. Ин-т. – Красноярск, 2007. – 351 с.

2. География и культура напитков мира [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Т. А. Балябина. – Красноярск : СФУ, 2017. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18629>

3. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Формой промежуточного контроля по дисциплине «География и культура напитков мира» является зачет, который проводится в форме тестирования. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольные вопросы к зачету и тестовые задания. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств.

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

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>

Дополнительная литература

1. Большаник П.В. Туристское страноведение : учеб. пособие / П.В. Большаник. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 241 с. Режим доступа: www.dx.doi.org/10.12737/20858

2. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=465410>

3. География туризма: Учебник / В.Л. Погодина, И.Г. Филиппова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=484843>

4. География туризма: Учебное пособие / П.В. Большаник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=555007>

5. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 1071 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834>

6. Матюхина, Ю. А. Индустрия туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю.А. Матюхина. — 2-е изд., стер. — М. : ФЛИНТА, 2013. — 312 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=462825>

7. Технологические приемы производства столовых вин без остаточных количеств триазолов / Антоненко М.В. - Краснодар.:СКЗНИИСиВ, 2012. - 112 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=559195>

8. Шарп, И. Философия гостеприимства Four Seasons: Качество, сервис, культура и бренд [Электронный ресурс] / Изадор Шарп при участии Алана Филлипса ; Пер. с англ. — М.: Альпина Паблишер, 2014. — 366 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=521562>

9. Чемисова, Л. Э. Корковая пробка – важный фактор сохранения качества виноградных вин. – Краснодар: ГНУ Северо-Кавказский зональный НИИ садоводства и виноградарства Россельхозакадемии, 2012. – 164 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529047>

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

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

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- 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)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «География и культура напитков мира» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим и семинарским занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов включает: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, ее обобщение и использование в решении конкретных практических и теоретических заданий.

Виды мониторинга самостоятельной работы соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на практических и семинарских занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, доклады с презентациями;

- рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ, тестирование;

- 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 с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса студентов.

Критерии оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов. Выполнение заданий самостоятельной работы студентами, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических и семинарских занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине является обязательным условием понимания студентами 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 «География и культура напитков мира» представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
--------	--	--------------	-----------------------	---------------------------

1. История виноделия	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
2. Вина: особенности классификация	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям	Текущий	Обсуждение вопросов. Презентация с докладом.	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления
3. Напитки, полученные методом перегонки	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
	Подготовка к практическим и семинарским занятиям	Текущий	Решение практических заданий. Презентация с докладом. Тестирование	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления
4. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям	Текущий	Обсуждение вопросов. Презентация с докладом. Тестирование	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном

				занятии. Разработка темы и оценка выступления
5. Смешанные напитки	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Решение практических заданий. Презентации с докладом	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии. Разработка темы и оценка выступления
7. Карты напитков	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Решение практических заданий	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии.
Зачет	Проработка конспекта лекций и литературы для зачета	Промежуточный	Тестирование	Консультация, предупреждение об зачете

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:

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

9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	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
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

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

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- 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 (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 специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №1-07 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор BenG MP 622, ноутбук Samsung R-528-DA04
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 R528-DA04
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
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.; 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.