

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  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

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

---

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

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного  
питания  

---

код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 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.М. Сергачева



*инициалы, фамилия, подпись*

*инициалы, фамилия, подпись*

## **1. Цели и задачи изучения дисциплины**

### *1.1 Цель преподавания дисциплины*

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

### *1.2 Задачи изучения дисциплины*

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

*знать:*

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

*уметь:*

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

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

*владеть:*

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

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

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» изучается студентами четвертого курса (7 семестр) направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности», входит в число дисциплин по выбору.

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

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

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

### 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	72/2	72/2
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	32/08	32/0,8
занятия лекционного типа	16/0,4	16/0,4
занятия семинарского типа	16/0,4	16/0,4
в том числе: семинары	6/0,2	6/0,2
практические занятия	10/0,3	10/0,3
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование	-	-
индивидуальные консультации	+	+
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	40/1,2	40/1,2
изучение теоретического курса (ТО)	20/0,6	20/0,6
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	20/0,6	20/0,6
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет)</b>	зачет	+

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

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

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	8
1	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах	2	2		4	ОПК-5, ПК-15
2	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах	2			4	ОПК-5, ПК-15
3	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах	2	2		4	ОПК-5, ПК-15
4	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля	2	2		4	ОПК-5, ПК-15
5	Тема 5 Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах	2	4		6	ОПК-5, ПК-15
6	Тема 6 Шведский стол организация и технологии	2	2		6	ОПК-5, ПК-15
7	Тема 7 Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах	2	2		6	ОПК-5, ПК-15
8	Тема 8 Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-servise	2	2		6	ОПК-5, ПК-15
9	Итого:	16	16		40	

### 3.2 Занятия лекционного типа

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

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

### Окончание таблицы 3.2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>2</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
7	Тема 7	Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах: документы для организации питания иностранных туристов, особенности организации питания индивидуальных туристов, групп туристов, особенности питания различных народов мира	2	
8	Тема 8	Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve: технология обслуживания в номерах, специализированное оборудование для обслуживания в номерах, особенности подачи блюд, уборки использованной посуды при обслуживании в номерах, назначение службы room-serve, оборудование для службы room-serve, помещения для службы room-serve, персонал для службы room-serve и организация его работы, организация обслуживания мини-бара	2	
9		Итого:	16	

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

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

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

### Окончание таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
2	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах	Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах (семинар): структура предприятий, в зависимости от вместимости гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов	2	
3	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля	Профессиональные стандарты индустрии питания (практическое): знакомство с нормативными документами, для различных профессий работников службы питания гостиничного предприятия	2	
4	Тема 5 Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах	Составление меню для различных типов гостиничного предприятия (практическое): решение задач по составлению меню по заданию преподавателя	4	
5	Тема 6 Шведский стол организация и технологии	Организация обслуживания по типу шведский стол в гостинице (практическое): решение ситуационных задач по организации и технологии обслуживания различных форматов шведского стола	2	
6	Тема 7 Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах	Особенности организации питания иностранных туристов (семинар): особенности организации питания туристов из Южной Европы, Западной Европы, Восточной Европы, Центральной Европы, Ближнего Востока, Африки, Северной Америки, Центральной и Южной Америки, Южной Азии, Юго-Восточной Азии, Восточной Азии	2	
7	Тема 8 Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve	Технология обслуживания проживающих в номерах (практическое): деловая игра – прием заказа, обслуживание гостей в номере, уборка использованной посуды, расчет (вариант для обслуживания по заданию преподавателя)	2	
8		Итого:	16	

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

### *Основная литература*

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

### *Дополнительная литература*

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

11. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>  
*Периодические издания*
12. Журнал «Ресторанные ведомости».
13. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
14. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

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

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

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

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

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

##### *Основная литература*

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

##### *Дополнительная литература*

5. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

6. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>
7. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
8. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>

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

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

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

№ п/п	Тема курса / академ. часы	Форма самостоятельной работы студента	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1	Особенности организации питания в гостиничных комплексах (4 часа)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	промежуточный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы

		Проработка конспекта лекции для подготовки к контрольной работе в начале практического занятия	текущий	контрольная работа в аудиторное время	Предупреждение о проведении контрольной работы
2	Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах (4 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	промежуточный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
3	Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах (4 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	промежуточный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
		Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на задания, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
4	Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля (4 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
5	Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах (6 часа)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии

6	Шведский стол организация и технологии (6 часов)	Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	текущий	аргументиро- ванное решение практических заданий, табличное их оформление	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
		Проработка конспекта лекций для экспресс- опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на задания, предложен- ные преподавате- лем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
7	Особенности организации питания в гостиницах иностраных туристов (6 часов)	Конспектирование основной учебной литературы и периодических изданий	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания по разработке проекта оформления тематического стола	текущий	представле- ние и защита проекта	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
8	Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-servise (6 часов)	Конспектирование основной учебной литературы и периодических изданий	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Проработка кон- спекта лекций для экспресс-опроса в начале практиче- ского занятия	текущий	ответы на вопросы, предложен- ные препода- вателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии

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

### 9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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
-------	---

### *9.2 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. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
8. 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 (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, 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 Sansung NP-R528.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор 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.; Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.