

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. И. Камозина

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. И. Камозина

подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ОД.11 Управление закупочной деятельностью
предприятия общественного питания
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 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 Г.А. Губаненко



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» является приобретение знаний и практических навыков, направленных на усовершенствование закупок продовольственного сырья и пищевых продуктов для предприятий питания, выстраивания технологии взаимодействия с поставщиками, направленной на обеспечение качества и безопасности поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов в установленные сроки и требуемом объеме.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- управление процессом закупки продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов;
- идентификация показателей качества и безопасности входного продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов;
- овладение методами контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов при входном контроле;
- познание основ правовых аспектов закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- выбор, оценка, утверждение и организация контроля поставщиков;
- совершенствование технологического процесса закупочной деятельности предприятия общественного питания на основе принципов обеспечения качества и безопасности поступающей продукции.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

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

Процесс изучения дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10).

В результате освоения компетенций студент должен:

ПК-6: способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Знать	нормативно-правовые акты, регламентирующую качество и безопасность пищевой продукции, закупочную деятельность предприятия питания
Уметь	разрабатывать и поддерживать в рабочем состоянии систему документооборота по входному контролю пищевой продукции на предприятии питания
Владеть	Владеть методами измерения показателей качества продовольственного сырья и пищевых
ПК-7: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знать	требования к входному контролю пищевой продукции, обеспечивающие качество и безопасность выпускаемой продукции питания; требования к поставщикам пищевой продукции
Уметь	анализировать и оценивать результативность системы взаимодействия с поставщиками; осуществлять поиск, выбор, оценку новых поставщиков; анализировать и оценивать эффективность закупочной деятельности предприятия питания
Владеть	методикой создания системы входного контроля пищевой продукции на предприятии питания; методами выбора и оценки поставщиков пищевой продукции; методами контроля поставщиков по выполнению требований предприятия питания по качеству и безопасности

ПК-10: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	
Знать	требования к закупаемой пищевой продукции согласно ассортиментного перечня реализуемой продукции предприятия питания; принципы товародвижения, требования к логистическим процессам на предприятии питания
Уметь	разрабатывать схемы товародвижения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, логистических процессов на предприятии питания с учетом требований обеспечения безопасности
Владеть	методикой формирования логистических процессов с целью снижения издержек по закупочной деятельности предприятия питания

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности дисциплина «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» изучается студентами очной формы обучения в 6 семестре.

Дисциплина «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» входит в число дисциплин по выбору Б1.В.ОД.11

Разработанная рабочая программа дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности.

1.5 Особенности реализации дисциплины

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

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 выполнение комплексной работы, состоящей из ситуационных задач, заданий по каждой теме курса. Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является экзамен.

Дисциплина «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» изучается студентами очной формы обучения в 6 семестре, языком обучения является русский.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, акад. часов/ зачетных единиц	Семестр
		6
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа с преподавателем:	32/0,8	32/0,8
занятия лекционного типа	16/0,4	16/0,4
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	16/0,4	16/0,4
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование		
групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	76/2,2	76/2,2
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (курсовая работа)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36/1 экзамен	36/1 экзамен

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	Раздел 1 Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания					
2	1.1 Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания	2	2		4	ПК 6, ПК 7, ПК 10
3	Раздел 2 Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания					
4	2.1 Критерии и методы оценки поставщиков пищевой продукции	2	2		8	ПК 6, ПК 7
5	2.2 Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания	2	2		12	ПК 6, ПК 7
6	Раздел 3 Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции					
7	3.1 Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции на предприятии общественного питания	2	2		12	ПК 6, ПК 7
8	3.2 Проведение входного контроля по количеству и качеству пищевой продукции на предприятии общественного питания	2	2		8	ПК 6, ПК 7
9	3.3 Порядок проведения оценки	2	2		12	ПК 6, ПК 7

	органолептических показателей пищевой продукции					
10	Раздел 4 Правовые аспекты закупки пищевой продукции на предприятии питания					
11	4.1Порядок заключения, содержание договора поставки пищевой продукции	2	2		12	ПК 6, ПК 7
12	4.2Контроль исполнения, изменения, расторжения договора поставки. Порядок предъявления претензии поставщику за несоответствующую пищевую продукцию	2	2		8	ПК 6, ПК 7
Итого		16	16		76	
Экзамен					36	
ВСЕГО по дисциплине					144	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания	2	
2	2	Критерии и методы оценки поставщиков пищевой продукции	2	2
3	2	Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания	2	
4	3	Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции на предприятии общественного питания	2	2
5	3	Проведение входного контроля по количеству и качеству пищевой продукции на предприятии общественного питания	2	
6	3	Порядок проведения оценки органолептических показателей пищевой продукции	2	
7	4	Порядок заключения, содержание договора поставки пищевой продукции	2	
8	4	Контроль исполнения, изменения, расторжения договора		

		поставки. Порядок предъявления претензии поставщику за несоответствующую пищевую продукцию	2	2
Итого			16	6

3.3. Практические занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т.ч., в инновационной форме
1	2	3	4	5
1	1	Практическая работа 1 Нормативная документация, регламентирующая вопросы управления закупочной деятельностью предприятия общественного питания	2	
2	1	Практическая работа 2 Определение потребности и требований к качеству закупаемой пищевой продукции предприятием общественного питания	2	2
3	2	Практическая работа 3 Анализ потребительской маркировки - средство обеспечения контроля качества пищевой продукции и выбора потенциального поставщика	2	
4	2	Практическая работа 4 Выбор поставщиков пищевой продукции на основе метода рейтинговой оценки	2	2
5	3	Практическая работа 5 Входной контроль качества закупаемой продукции на предприятии общественного питания	2	2
6	3	Практическая работа 6 Технология приемки закупленной пищевой продукции по количеству и качеству	2	2
7	4	Практическая работа 7 Порядок заключения договора поставки, его содержание	2	
8	4	Практическая работа 8 Порядок предъявления претензии поставщику по невыполнению условий договора поставки Контрольная работа.	2	2
Итого			16	10

3.3. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

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

1. Губаненко Г.А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания учебное пособие для бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=9621>

2. Губаненко Г.А. Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=9621>

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

3. Промежуточной формой контроля по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются собеседование/письменный опрос, контрольная работа, вопросы, выносимые на экзамен. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=9621>

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

Основная литература

1. Линдерс М.Р. Управление закупками и поставками [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100), «Коммерция» (080300), «Логистика» (080506) / М. Линдерс, Ф. Джонсон, А. Флинн, Г. Фирон; пер. с англ. под ред. Ю. А. Щербанина. - 13-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 751 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=395241>

2. Волгин, В. В. Склад: логистика, управление, анализ [Электронный ресурс] / В. В. Волгин. - 11-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 724 с. - ISBN 978-5-394-01944-9. <http://znanium.com/bookread2.php?book=430618>

3. Управление закупками и поставками = Purchasing and Supply Management : учебник / М. Линдерс, Ф. Джонсон, А. Флинн, Г. Фирон, ред.: Ю.А. Щербанин .— 13-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 754 с. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. - ISBN 0-07-287379-5 (англ.) <https://rucont.ru/efd/352684>

4. Логистика. Управление цепью поставок: Учебник / Уотерс Д. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 503 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=884044>

5. Товарная информация: Учебник/М.А.Николаева, Л.В.Карташова - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с . **Режим доступа**

<http://znanium.com/bookread2.php?book=515222>

Дополнительная литература

1.Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова ; под ред. Л. Г. Елисеевой.- Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с.

Режим

доступа:

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=233727>

2.Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения/И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. – 2014 -336с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 16 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 6(18)). (о) ISBN 5-16-001621-X, **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=66370>

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pdf>

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf>

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upravkovka.pdf>

5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР

ТС 005/2011 «О безопасности упаковки. – Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf>

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 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 elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- 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 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной дополнительной литературой, подготовка текстов и презентаций сообщений по дополнительным вопросам, подготовка к практическим занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию, анализ

полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

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 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 закупочной деятельностью предприятия общественного 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.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного 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, индивидуальные задания;
- рубежный контроль – итог изучения определенных тем 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 – экзамен.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
Раздел 1 Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной

питания	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Раздел 2 Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Раздел 3 Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Раздел 4 Правовые аспекты закупки пищевой продукции на предприятии питания	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	Текущий	Конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
	Подготовка к практическим занятиям	Текущий	Аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания
Экзамен	Проработка конспекта лекций и литературы для экзамена	Промежуточный	Ответы на вопросы экзамена	Контроль, предупреждение об проведении экзамена

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,
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
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 elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- 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/>

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, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены 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 Acorn
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики 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.
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, 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.

--	--