Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол № 5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.11 Событийный сервис
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Событийный сервис одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.10.2022 № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.11 Событийный сервис обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК-1.1	Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах
ПК-3	Способен разрабатывать планы основного производства и проектировать деятельность подразделений предприятий индустрии питания	ПК-3.1	Разрабатывает планы и предложения по совершенствованию основного производства предприятий индустрии питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	ПК-1.1	На уровне знаний -организацию технологических процессов в сервисной деятельности в том числе в соответствии с требованиями потребителей
		На уровне умений -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания
		На уровне владений - навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания, применения современных технологий в работе с потребителями

	ПК-3.1	На уровне умений - использовать оптимальные технологические схемы в соответствии с требованиями потребителей
		На уровне владений – навыки разработки предложений по совершенствованию сервисных услуг в предприятиях индустрии питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Событийный сервис составляет 4 зачетных единицы, что соответствует 144 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 54 часов: 18 ч лекций, 36 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 63 час; контроль – 27 часов, форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 14 часов: 6 ч лекций, 8 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 121 час; контроль – 9часов, форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия	31	6/-		10/-		15	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 2	Управление мероприятием	27	4/-		8/-		15	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 3	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений	29	4/-		10/-		15	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 4	Рынок event-услуг и продвижение	30	4/-		8/-		18	Опрос (О), защита отчета по

	событий на рынке							лпрактическим работам (О)
Промежуточная аттестация		27						
Всего:		144	18		36		63	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**					**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**			СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**	
Тема 1	Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия	34	2/-		2/-		30	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 2	Управление мероприятием	33	1/-		2/-		30	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 3	Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений	33	1/-		2/-		30	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 4	Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке	35	2/-		2/-		31	Опрос (О), защита отчета по лпрактическим работам (О)
Промежуточная аттестация		9						
Всего:		144	6		8		121	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на спешное проведение мероприятия

Понятие «event - менеджмент» (EM), его основное содержание. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия. Системный подход к событийному менеджменту. Основные этапы и объект событийного менеджмента. Основные категории, элементы и принципы организации мероприятий. Планирование событийных мероприятий: определение, виды планов, особенности. Организационное проектирование мероприятия. Основные принципы планирования события. Информационные технологии в событийном менеджменте. Концепция проекта мероприятия. Определение ключевых дат, расхода ресурсов, распределение затрат. Впечатление о мероприятии.

Тема 2. Управление мероприятием

Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки.

Структурный план проекта.

Планирование проекта – планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала.

Тема 3. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений

Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event- продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование. Подготовка, работа во время мероприятия, обработка результатов переговоров и выполнение принятых обязательств (договоренностей). Планирование сроков выполнения работ. Выбор места организации мероприятий сферы досуга и развлечений. Требования к инфраструктуре. Формы, условия участия в организации события. Документы об участии в организации событийного мероприятия. Разработка программы, сценария проведения мероприятия. Технология предоставления основных и дополнительных услуг. Работа с участниками, посетителями, представителями СМИ. Разбор претензий. Разрешение технических и организационных проблем, проблем информационной безопасности. Проблемы управления качеством обслуживания на предприятиях сферы event-сервиса. Анализ результатов проведения мероприятий сферы досуга и развлечений. Составление базы данных участников и посетителей мероприятия. Составление отчета. Работа после сферы мероприятия досуга и развлечений. Методы анализа результатов организации и проведения мероприятия.

Тема 4. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке

Маркетинг. Стратегия мероприятия. Выбор поставщиков и партнеров. Заключение договоров. Финансовый менеджмент мероприятия. Управление творческим процессом.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Технология продукции индустрии питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия	выполнение и защита лабораторных работ, опрос
Тема 2. Управление мероприятием	выполнение и защита лабораторных работ, опрос (О) выполнение контрольной работы (К),
Тема 3. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений	выполнение и защита лабораторных работ, опрос
Тема 4. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке	выполнение и защита лабораторных работ, опрос

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные доклады для проведения текущей успеваемости

Значение деловых мероприятий в менеджменте сервиса.
Деловое мероприятие: понятие, сущность, классификация.
Специфика деятельности event-менеджера.
Роль деловых мероприятий в туриндустрии.
Современные концепции проведения деловых мероприятий.
Особенности разрешения конфликтных ситуаций при проектировании коммуникаций

Тематика проведения практических работ

Практическая работа 1. Этапы организационного процесса производства, реализации и потребления event- продукта сферы досуга и развлечений. Бюджет участия. Страхование. Подготовка, работа во время мероприятия, обработка результатов переговоров и выполнение принятых обязательств (договоренностей). Разработка программы, сценария проведения мероприятия. Методы анализа результатов организации и проведения мероприятия.
Практическая работа 2. Организация общественного питания и логистика товаров: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора, ассортимент продуктов и напитков.
Практическая работа 3. Событие как инструмент маркетинга, его место в маркетинговых коммуникациях. Задачи и проблемы организации событийных мероприятий. Роль событийных мероприятий в обеспечении конкурентоспособности организаций.PR- и рекламные кампании для событийных мероприятий.
Практическая работа 4. Финансирование события и распределение бюджета. Факторы ценообразования и гонораров. Скидки, доходы, комиссионные в event-туризме. Расходы на мероприятия. Прибыльные и бесприбыльные мероприятия. Роль спонсорства в событийном мероприятии.
Практическая работа 5. Риск-менеджмент. Предсказуемые, непредсказуемые, объективные и субъективные риски, форс-мажор, и т.д. Характеристика мероприятия, основные показатели мероприятия опросы и иные методы оценки эффективности мероприятия. Характеристики человеческих ресурсов. Планирование человеческих ресурсов в event-туризме. Управление персоналом.
Практическая работа 6. Классификация распределение работ по проектам и функциям. Техники event-менеджмента. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-1.1	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Умеет организовывать процесс обслуживания гостей предприятия индустрии питания блюдами и напитками
ПК – 3.1	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует способность организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Вопросы к экзамену

1 Сущность событийного мероприятия, его характеристики.
2 Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
3 Этапы планирования событийного мероприятия.
4 Области использования событийных мероприятий.
5 Понятие событийного мероприятия, его основное содержание.
6 Концепция событийных мероприятий: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
7 Менеджмент событийных мероприятий как проект: фазы проекта, виды деятельности в менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.
8. Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.
9 Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия
10 Маркетинг в менеджменте событийных мероприятий (event- менеджменте): маркетинг-микс, т.е. система 5Р (product=people, price, place, promotion, prediction).
11 Изучение рынка событийных мероприятий.
12 Планирование маркетинга.
13 Сущность контроллинга в менеджменте событийных мероприятий.
14 Контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай ЧП.
15 Работа с информацией при разработке событийного мероприятия.
16 Подбор персонала для событийного мероприятия.
17 Выбор партнеров при разработке событийного мероприятия.
18.Организация общественного питания и логистика товаров.
19 Виды кейтеринга.
20.Организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора.
21. Ассортимент продуктов и напитков, используемых при проведении событийного мероприятия.

22 Инфраструктура обеспечения питанием (оснащение, центральный склад, сервис). Хранение продуктов питания.
23 Кейтеринг и формирование цен.
24 Расчет величины залога.
25 Использование на мероприятии наличных денег или талонов.
26 Инфраструктура событийного мероприятия: место проведения, безопасность, персонал для инфраструктуры.
27 Организация приезда, ночевки, отъезда.
28 Контроллинг во время проведения мероприятия.
29 Обеспечение экологичности событийного мероприятия.
30 Правовые отношения в менеджменте событийных мероприятий.
31 Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски. Страхование.
32 Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной Продажи билетов.
33 Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки.
34 Структурный план проекта.
35 Планирование проекта: планирование времени, ресурсов, затрат и персонала.
36 Руководство сотрудниками: работа в команде, мотивация, коммуникация.
37 Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений.
38 Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.
39. Вспомогательные средства менеджмента событийных мероприятий: регистратор проекта, протоколы.
40. Значение маркетинга в менеджменте культурно-досуговой деятельности.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Умеет организовывать процесс обслуживания гостей предприятия индустрии питания блюдами и напитками Демонстрирует способность организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии питания	5 (отлично)
В целом умеет организовывать процесс обслуживания гостей предприятия индустрии питания блюдами и напитками Демонстрирует на хорошем уровне способность организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии питания	4 (хорошо)
Частично умеет организовывать процесс обслуживания гостей предприятия индустрии питания блюдами и напитками Демонстрирует на низком уровне способность организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии питания	3 (удовлетворительно)
Не умеет организовывать процесс обслуживания гостей предприятия индустрии питания блюдами и напитками Не демонстрирует способность организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии	2 (неудовлетворительно)

питания	

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Красовская, Н. В. Событийный маркетинг : учебное пособие для вузов / Н. В. Красовская. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 127 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17796-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533748

2. Николенко, П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 248 с. — ISBN 978-5-507-46007-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/293000

3. Черников, В. Г. Сервисология : учебное пособие для вузов / В. Г. Черников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13272-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519304

4. Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для вузов / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 205 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06479-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513639

7.2. Дополнительная литература

1. Восколович, Н. А. Маркетинг туристских услуг : учебник и практикум для вузов / Н. А. Восколович. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15684-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511464

2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. омичев, В. И. Выставочное дело : учебник для вузов / В. И. Фомичев. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12657-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515444

3. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515319

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	109-1	учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол

			производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.