

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

ФТД.В.02
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные технологии ресторанного сервиса

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	7	Итого
Форма контроля	Зачет	
Вид занятий		
Лекции	14	14
Лабораторные	16	16
Практические	14	14
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	44,25	44,25
Самостоятельная работа	27,75	27,75
Контроль		
Итого	72	72

Рабочую программу составил(и):

Заведующий кафедрой, доцент, канд.пед.наук, Третьякова Татьяна Петровна

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях общественного питания, основ и классов организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
-готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	-	Знать: принципы, условия, технологии производства продукции питания.
		Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
		Владеть: техническими средствами и технологиями производства продукции питания с учетом экологических последствий их применения.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)		Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
		Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания.
		Владеть: системой документооборота по производству на предприятии питания.

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)		Знать: особенности организации производства; требования, нормы, методы проектирования, реконструкции и оснащения предприятий питания.
		Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
		Владеть: способами планировки и оснащения предприятий питания.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Раздел 1.	Лек 1	Ресторанный бизнес и перспективы его развития	7	2	-	-	
	Ср 1	Проработка лекционного материала и учебной литературы	7	0,75	-	-	
Раздел 2.	Лек 2	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	7	2	-	-	
	Лек 3	Компьютерные системы управления рестораном	7	2	-	-	
	Ср 2	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 1	Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторане.	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы, тестовые задания
	Ср 3	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 2	Компьютерные технологии в управлении ресторанах	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы, тестовые задания
	Лек 4	Материально-техническая база обслуживания	7	2	-	-	
	Ср 4	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 3	Нормы оснащения предприятий питания	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Раздел 4.	Ср 5	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Лек 5	Требования к обслуживающему персоналу	7	2	-	-	
	Ср 6	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 1	Составление профессиограммы специалистов ресторанного сервиса	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
Раздел 5	Лек 6	Организация кейтеринга на основе имеющегося предприятия общественного питания	7	2	-	-	
	Ср 7	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 4	Составление маркетингового плана (бизнес-плана) для кейтеринговых компаний	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы, тестовые задания
	Ср 8	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 5	Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания для офисов	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы, тестовые задания
	Ср 9	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 6	Составление организационного плана для кейтеринговых компаний	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы
	Ср 10	Самостоятельное изучение материала, подготовка к практическому занятию	7	1,8	-	-	
	Пр 7	Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания для промышленных предприятий	7	2	-	-	Ответы на контрольные вопросы

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Раздел 6.	Ср 11	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 2	Составление производственного плана для кейтеринговых компаний	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 3	Особенности организации летнего кейтеринга	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Ср 12	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 4	Организация услуг питания на выездном обслуживании массовых торжественных мероприятий	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Ср 13	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 5	Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Ср 14	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 6	Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Ср 15	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 7	Особенности технологии приготовления блюд из мяса и птицы для выездного обслуживания	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Ср 16	Самостоятельное изучение материала, подготовка к лабораторной работе	7	1,8	-	-	
	Лаб 8	Особенности технологии приготовления десертов, напитков алкогольных и безалкогольных для выездного обслуживания для выездного обслуживания	7	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 7	Анализ опыта внедрения передовых технологий ведущими ресторанами мира и России	7	2	-	-	
		Промежуточный контроль	7	0,25	-	-	
				72			

5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Современные технологии ресторанного сервиса» и повышения его эффективности используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация (с использованием различных форм наглядности: рисунки, фото, презентация MS POWER POINT), лекция-консультация (осуществляемая в формате «вопросы-ответы»), проблемная лекция, лабораторные работы профессиональной направленности, практические занятия, мастер-классы.

6. Методические указания по освоению дисциплины

Теоретические основы дисциплины студенты изучают на лекциях и закрепляются на лабораторных и практических занятиях.

Лабораторные занятия – один из видов самостоятельной практической работы. Цель лабораторных занятий - привить студентам навыки экспериментальной работы, показать методы и средства исследования и дать возможность познакомиться с различными методами контроля и учета на предприятиях общественного питания, развить навыки исследовательской работы и решения конкретных практических задач.

Лабораторные работы оцениваются преподавателем по системе «выполнение – отчет - собеседование». В этом случае студенты получают допуск к выполнению работы, отвечая на вопросы преподавателя по теории и содержанию конкретной лабораторной работы. После выполнения практической части оформляется отчет и проходит защита работы в форме собеседования по результатам эксперимента.

Практические работы с применением активных и интерактивных методов:

- изучение и анализ нормативных документов;
- изучение и идентификация образцов – представителей основных групп технологических добавок;
- решение производственных задач, направленные на овладение навыками практической работы по определению безопасности сырья, пищевых продуктов, использованию технологических добавок в производственном процессе.

Для успешного освоения дисциплины студенты обеспечиваются учебно-методическими материалами по предмету (тематическими планами лекций и лабораторных занятий, учебной и научной литературой).

Самостоятельная работа студентов включает в себя работу с литературой, подготовку к лабораторным работам, практическим занятиям.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
7	ПК-4	Тестовые задания № 1,2 Вопросы к зачету № 1-3, 7,8,10,11,16,24-30, 32-37, 39,40,51-54
	ПК-6	Тестовые задания № 3 Вопросы к зачету № 4-6,9,12,13,18,

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
		38,40, 45-50
	ПК-27	Тестовые задания № 4,5 Вопросы к зачету № 14-16, 19-23. 31,41-44

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Контрольные вопросы к практическим занятиям (наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Контрольные вопросы в практическому занятию № 1

1. Особенности организации и функционирования сервисных организаций.
2. Приведите примеры известных, завоевавших признание «брендов» в ресторанном сервисе.
3. Что такое ресторанная политика: товарная и ценовая?
4. Что включает делопроизводственное обеспечение управления персоналом?
5. Правила оказания услуг в ресторане.
6. Технологические документы, регламентирующие организацию производственного процесса в заготовочных и доготовочных цехах.
7. Изучить виды тренингов для обслуживающего персонала в ресторане.

Контрольные вопросы в практическому занятию № 5

1. Дайте определение понятию «Кейтеринг».
2. В чем заключается концепция «Кейтеринговые услуги»?
3. Цели дисциплины «Организация кейтеринга»
4. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
5. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
6. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
7. Перечислите виды и типы кейтеринг-услуг.
8. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
9. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
10. Какие требования предъявляются к оборудованию для кейтеринг обслуживания?
11. Как проводится подбор персонала для выездного обслуживания?
12. В каких направлениях развиваются кейтеринговые компании?
13. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
14. В чем заключается маркетинговая стратегия кейтеринг индустрии?
15. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
16. Доставка и транспорт для выездного обслуживания.
17. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.
18. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия

Контрольные вопросы к практическому занятию № 7

1. Значение в питании холодных блюд и закусок.
2. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
3. Кулинарное назначение горячих закусок.
4. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок для выездного обслуживания
5. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы: отварная, припущенная, тушеная, жаренная, запеченная.
6. Правила подбора соусов и гарниров к рыбным блюдам.
7. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.
8. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
9. Правила подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.
10. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
11. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления десертов для выездного обслуживания.
13. Шоколадный фонтан – технология приготовления.
14. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.
15. Техника выполнения «Горка из шампанского» на 50 и 100 фужеров.
16. Понятие об аперитиве.
17. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится, если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленный вопрос, показал в ходе ответа теоретические знания по вопросу билета, соответствующие требованиям Федеральных Государственных образовательных стандартов высшего образования, проявил творческий подход и самостоятельность суждений по данному вопросу, подкрепил ответ примерами из практической деятельности;

«хорошо» – если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний, что вызвало необходимость задавать ему дополнительные вопросы;

«удовлетворительно» – если студент показал знания основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднился в обобщениях и выводах;

«неудовлетворительно» – если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».

7.2.2 Тестовые задания

Типовой пример тестов

1. Сервировка стола означает следующее:

а) правильное размещение на столе предметов сервировки; б) правильное пользование предметами сервировки во время еды; в) произвольное размещение предметов сервировки стола.

2. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола – это соответствие _____, виду обслуживания (повседневные или праздничные завтрак, обед, ужин)

а) настроению метрдотеля; б) ассортименту подаваемых закусок, блюд, напитков в) имеющимся в наличии сервизам; г) нарядам гостей.

3. Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе?

а) накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами; б) накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток; в) накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами

4. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку включает в себя следующее:

а) закусочный прибор, чайная ложка, фужер; б) пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер, салфетка; в) пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер.

5. Предметы предварительной сервировки стола к повседневному ужину состоят из следующего: пирожковая тарелка; _____, закусочные приборы; столовые приборы; фужер; салфетка.

а) мелкая столовая тарелка (в качестве подстановочной) и закусочная тарелка; б) закусочная тарелка; в) рыбные приборы.

6. Какие приборы необходимы для еды бифштекса натурального?

а) закусочные нож и вилка; б) столовые нож и вилка; в) рыбные нож и вилка.

7. Официант производит хорошее впечатление, если он

а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди; б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол; в) умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником; г) имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.

8. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится

а) по официальному поводу; б) по любому поводу.

9. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами:

а) сервировкой стола; б) методом подачи блюд; в) большим количеством официантом, участвующих в обслуживании; г) меньшим количеством блюд в меню; д) все ответы верны.

10. К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:

а) метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии; б) заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь; в) мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.

Критерии оценки:

Оцениваемый показатель	Кол. баллов, обеспечивающих получение:		
	удовлетворительн о	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	55% и более	70% и более	85% и более
Количество тестовых заданий:			
15	От 8 до 11	От 11 до 13	13 и более
20	От 11 до 14	От 14 до 17	17 и более
25	От 13 до 18	От 18 до 21	21 и более

26	От 14 до 18	От 18 до 22	22 и более
30	От 16 до 21	От 21 до 26	26 и более
40	От 22 до 28	От 28 до 34	34 и более

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 7 _____

№ п/п	Вопросы к зачету
1.	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.
2.	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса.
3.	Характеристика предприятий общественного питания.
4.	Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.
5.	Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана.
6.	Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.
7.	Рекламное продвижение ресторана на рынок.
8.	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
9.	Общие принципы функционирования ресторана. Деятельность служб ресторана по организации питания.
10.	Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.
11.	Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений.
12.	Разработка концепции ресторана.
13.	Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
14.	Современные направления формирования и развития инфраструктуры ресторанного бизнеса
15.	Организация обслуживания по системе кейтеринг. Виды кейтеринга и их характеристика
16.	История развития кейтеринг индустрии.
17.	Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, оборудования, участвующих в выездном обслуживании
18.	Реклама кейтеринг услуг.
19.	Особенности организации выездного обслуживания «Свадьба».
20.	Особенности организации выездного обслуживания «Юбилей».
21.	Особенности организации детского выездного обслуживания.
22.	Особенности организации корпоративного выездного обслуживания.
23.	Особенности сервировки шведского стола
24.	Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
25.	Коктейли-аперитивы. Особенности приготовления и подача.
26.	Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
27.	Виды горячих напитков.
28.	Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
29.	Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.

№ п/п	Вопросы к зачету
30.	Лидеры мировой кейтеринг индустрии
31.	Виды современных ресторанных технологий
32.	Классификация современного ресторанного оборудования
33.	Современные виды техники, теплового, холодильного, технологического оборудования.
34.	Направления использования современного оборудования в ресторанном деле.
35.	Эффективность современного ресторанного оборудования.
36.	Новые возможности развития ресторанного бизнеса за счет внедрения современного оборудования
37.	Современные технологии производства готовых блюд в ресторан
38.	Эффект от применения современных форм организации производства.
39.	Техническое обеспечение производства готовых блюд
40.	Методы построения эффективной организационной структуры предприятия ресторанного бизнеса
41.	Современные формы организации труда
42.	Передовые методы управления персоналом на предприятиях сферы услуг питания.
43.	Новые формы обслуживания гостей ресторана.
44.	Современные требования, предъявляемые к уровню обслуживания в ресторанах.
45.	Автоматизированные кассовые терминалы
46.	Технология работы современных компьютерных систем.
47.	Особенности процесса автоматизации обслуживания с помощью системы 1-С: Рарус и другие.
48.	Особенности процесса автоматизации обслуживания с помощью системы Ар-Кипер.
49.	Автоматизированное ведение бухгалтерского учета в ресторанном бизнесе: взаимодействие систем 1-С: Рарус и 1-С: бухгалтерия
50.	Схема и принципы построения компьютерных систем учета в ресторанном бизнесе
51.	Анализ развития ресторанных технологий
52.	Направления дальнейшего развития современных технологий в сфере предоставления услуг питания
53.	Анализ опыта внедрения передовых технологий ведущими ресторанами мира и России.
54.	Современные формы организации производства в горячих, холодных, кондитерских цехах

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
7	Зачет	«зачтено»	Ответ на два теоретических вопроса, студент хорошо владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы с пониманием, приводит примеры.
		«не зачтено»	Не отвечает ни на один из теоретических вопросов, затрудняется ответить и на дополнительные вопросы

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Венецианский А. С.	Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Библиогр.: с. 100.	лаб. практикум	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
2	Милл Роберт Кристи	Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.— ISBN 978-5-238-01589-7	Учебник	2017	ЭБС IPRbooks
3	Родионова Н.С., Сидельников В.М., Попов Е.С., Богомолов А.В.	Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, ЭБС IPRbooks 2018.— 228 с.- ISBN 978-5-00032-365-6	учебное пособие	2018	ЭБС IPRbooks

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
4	Федцов В. Г.	Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 248 с.- ISBN 978-5-394-03326-1	учебное пособие	2019	ЭБС IPRbooks
5	Башин Ю. Б.	Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - ISBN 978-5-16-102776-9	учебник	2019	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Васюкова А. Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM. COM"
2	Виноградова С. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.	учебное пособие	2014	ЭБС IPRbooks

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 208 с.			
3	Кацерикова Н. В.	Ресторанное дело [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов / Н. В. Кацерикова. - 2-е изд. перераб. и доп. - Кемерово : Кемеров. технол. ин-т пищевой промышленности, 2012. - 332 с. - ISBN 978-5-89289-603-0.	учебное пособие	2012	ЭБС IPRbooks

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2011/Artemova_orgpr_OP.pdf
3. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
4. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
5. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая).
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной	Стол ученический двухместный, стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф, доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	аттестации (А-308)	
3	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-313)	печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный.; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка 4HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками; стол лабораторный без полок ; табурет лабораторный; раковина ; стол лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
4	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет