ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 18.05.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.13 Ресторанный сервис
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика, д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 18.05.2023

А. Д. Тошев

Разработчик программы, к.пед.н., доцент

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Ровинская О. В.
Пользователь: frolovaov
Дата подписания: 10.05.2023

О. В. Ровинская

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: Знания об организации работы предприятий общественного питания (ресторан, бар и пр.) и процессе подготовки к обслуживанию. Задачи: - ознакомление студентов с классификацией и структурой ресторанов; - ознакомление с процессом организации производства ресторанной продукции; - знания по изучению потребительского спроса и продвижению ресторанных услуг; - ознакомление с подготовительным этапом процесса обслуживания; - работа с нормативно-технологической документацией, СанПиН.

Краткое содержание дисциплины

Классификация ресторанов и баров; структура управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания. Виды и средства рекламы; методы изучения потребительского спроса. Правила составления меню, карты напитков. Организацию труда на производстве; основные категории производственного и обслуживающего персонала, порядок составления графиков выхода на работу. Структура производства, требования к производственным цехам, назначение и размещение производственных цехов; организацию работы производственных цехов. Формы и методы обслуживания. Виды торговых и вспомогательных помещений. Ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение, характеристика. Приёмы сервировки стола. Классификация предприятия по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг. Составление и оформление различные видов меню, карты вин.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: основы планирования сервиса Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса
ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: основы планирования сервиса Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Информационные технологии в сервисе, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания,	Не предусмотрены

Культура питания народов мира, Рестораны национальных кухонь, Технические средства предприятий сервиса, Технологические процессы в сервисе, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Технологические процессы в сервисе	Знает: применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя Умеет: ориентироваться в современных сервисных технологий, разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Имеет практический опыт: применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей, в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий
Рестораны национальных кухонь	Знает: особенности питания народов мира, особенности питания народов мира Умеет: готовить учитывая специфику народностей, готовить учитывая специфику народностей Имеет практический опыт: приготовления блюд и кулинарных изделий различных национальных кухонь, в области технологии продуктов питания
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: принципы функционированияпрофессионального коллектива, понимать ролькорпоративных норм и стандартов,осоциальных, этнических, конфессиональных икультурных особенностях представителей техили иных социальных общностей,принципыфункционирования профессиональногоколлектива, понимать роль корпоративныхнорм и стандартов, принципы функционирования профессионального коллектива, роль корпоративных норм и стандартов, социальные, этнические, конфессиональные и культурных особенностях представителей техили иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов; Умеет: работать в коллективе, эффективновыполнять задачи профессиональнойдеятельности. Работая в коллективе, учитыватьсоциальные, этнические, конфессиональные,культурные особенности представителейразличных социальных

	общностей в процессепрофессионального взаимодействия вколлективе, толерантно воспринимать этиразличия, работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителейразличных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия Имеет практический опыт: взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе; этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;
Информационные технологии в сервисе	Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации
Культура питания народов мира	Знает: особенности питания народов мира, особенности питания народов мира Умеет: готовить учитывая специфику народностей, готовить учитывая специфику народностей Имеет практический опыт: приготовления блюд и кулинарных изделий различных национальных

	кухонь, в области технологии продуктов питания
Технические средства предприятий сервиса	Знает: современные тенденции в техническомоснащении предприятий ресторанного сервиса, основные технические средства дляоснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: анализировать технические возможностиоборудования при выборе и техническомоснащении инновационных проектов наконкретном предприятии ресторанного сервиса, подбирать технические средства с учетомтребований потребителя Имеет практический опыт: работы с информацией о современныхтехнических средствах и технологическомоборудовании предприятий ресторанногосервиса., технического оснащения предприятийресторанного сервиса
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям, современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиями Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; , использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет практический опыт: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;, использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 39,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах

		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	216	108	108
Аудиторные занятия:	24	12	12
Лекции (Л)	12	6	6
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	12	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	176,25	89,75	86,5
Анализ рынка предприятий общественного питания г. Челябинска.	86,5	0	86.5
Работа с нормативной документацией	17,75	17.75	0
Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания". Изучить деятельность предприятия общественного питания, дать характеристику его рекламной кампании, сделать выводы.	24	24	0
Аналитическая работа в области идентифицирования ассортимента столовой посуды, приборов; осуществление подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнение сервировки столов	24	24	0
Меню: характеристика, назначение, виды. Изучение меню ведущих ресторанов.	24	24	0
Консультации и промежуточная аттестация	15,75	6,25	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен,КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Характеристика предприятий общественного питания	3	1	2	0
2	Ведущие рестораны мира	3	1	2	0
3	Структура управления рестораном и баром, права и обязанности работников ресторана	2	1	1	0
4	Конкуренция в ресторанном бизнесе. Конкурентные преимущества на рынке.	2	1	1	0
5	Потребительский спрос и реклама ресторанов.	4	2	2	0
6	Работа с поставщиками	3	2	1	0
7	Организация процесса производства ресторанной продукции	3	2	1	0
8	Организация обслуживания потребителей	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. Характеристика, классификация предприятий общественного питания. Классификация услуг предприятий общественного питания.	1

2	2	Ведущие рестораны мира. Рейтинги Мишлен и другие ресторанные рейтинги. Ведущие рестораторы.	1
3	3	Структура управления рестораном. Общие понятия об учредительных документах. Основные категории работников. Права и обязанности работников. Требования к персоналу. Профессиональные стандарты. Должностные обязанности. Организация охраны труда. Графики выхода на работу, порядок составления. Табель учёта рабочего времени.	1
4	4	Конкуренция. Конкурентные преимущества, развитие конкурентных преимуществ.	1
5	5	Потребительский спрос и реклама ресторанов. Изучение спроса. Построение рекламных кампаний.	2
6	6	Работа с поставщиками столовой посуды. приборов, продуктов	2
7	7	Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Формы организации производства кулинарной продукции. Характеристика производственных и вспомогательных помещений ресторана, их назначение, размещение, материально-техническое оснащение. Особенности организации технологического процесса обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Технологическая документация: виды, содержание и порядок оформления. (ТТК, технологические и калькуляционные корты, Сборник рецептур)	2
8	8	Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей: виды, назначение, оборудование. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Современные направления создания интерьера. Столовая посуда, приборы: их характеристика, назначение, ассортимент. Столовое бельё: характеристика, виды, размеры, назначение. Подготовка к обслуживанию потребителей: уборка торгового зала ресторана; расстановка мебели в зале; получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию; накрытие столов скатертями; приёмы складывания полотняных салфеток; подготовка специй, техника сервировки, предварительная сервировка стола	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Работа с нормативной документацией в сфере общественного питания	2
2	2	Анализ деятельности и позиционирования ведущих ресторанов мира	2
3	3	Структура управления рестораном и баром, права и обязанности работников ресторана. Работа с квалификафионными требованиями. профессиональными стандартами.	1
4	4	Конкуренция в ресторанном бизнесе. Конкурентные преимущества на рынке. Составление базы конкурентов.	1
5	5	Потребительский спрос и меню ресторана. Изучение спроса. Построение рекламных кампаний. Изучение меню ведущих ресторанов.	2
6	6	Работа с поставщиками. Выбор поставщиков, работа с прайсами и каталогами.	1
7	7	Структуры производственных помещений ресторана. Нормативно-правовая база. Работа с нормативной документацией	1
8	8	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Накрытие столов скатертями. Приёмы складывания полотняных салфеток. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию, выполнение предварительной сервировки стола. Подготовка презентации "Сервировка"	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Анализ рынка предприятий общественного питания г. Челябинска.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Челябинской области https://chelstat.gks.ru/ Карта Челябинска https://2gis.ru/chelyabinsk	9	86,5
Работа с нормативной документацией	1) ГОСТ 30389-2013 "МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ: Услуги общественного питания. ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ" 2) ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». 3) ПРИКАЗ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 года N 910н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен". 4) Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"	8	17,75
Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания". Изучить деятельность предприятия общественного питания, дать характеристику его рекламной кампании, сделать выводы.	Федеральный закон "О рекламе" от 13.03.2006 N 38-ФЗ Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] С. Зигель, Л. Зигель, Х. Штиклер, Р. Штиклер, В. Гутмайер; Пер. с нем. Ю. О. Бема. - М.: Центрполиграф, 2003. - 287 с. ил. Назаров, О. В. Как "раскрутить" ресторан [Текст] О. В. Назаров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 174 с. ил.	8	24
Аналитическая работа в области идентифицирования ассортимента столовой посуды, приборов; осуществление подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнение сервировки столов	Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих [Текст] С. Зигель, Л. Зигель, Х. Штиклер, Р. Штиклер, В. Гутмайер; Пер. с нем. Ю. О. Бема. - М.: Центрполиграф, 2003. - 287 с. ил.	8	24
Меню: характеристика, назначение, виды. Изучение меню ведущих ресторанов.	Моисеева, М. В. Итальянский ресторан : создание и управление [Текст] М. В. Моисеева. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 152, [1] с., 4 вкл. л. цв. ил. Солдатенков, Д. В. Восточный ресторан : создание и управление [Текст] Д. В.	8	24

	Солдатенков. - М.: Ресторанные ведомости, 2005. - 181 с. цв. ил. 24 см Рестораны MICHELIN - Гид MICHELIN https://guide.michelin.com/ru/ru/restaurants		

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Текущий контроль	Презентация "Рекламная кампания предприятия общественного питания"	1	15	Выполняется Аналитическая работа "Рекламная кампания предприятия общественного питания"	зачет
2	8	Текущий контроль	Презентация "Сервировка стола"	1	15	Подготовка презентации с характеристикой события, используемой посуды и приборов, демонстрацией способов сервировки	зачет
3	8	Текущий контроль	Презентация "Столовая посуда/приборы"	1	10	По итогам подготовки материала по теме студент может получить 10 баллов	зачет
4	8	Текущий контроль	Презентация "Ведущие рестораны мира"	1	10	По итогам подготовки презентации студент может получить 10 баллов	зачет
5	8	Текущий контроль	Эссе «Деятельность компании в области общественного питания»	1	5	Выполняется Эссе «Деятельность компании в области общественного питания»	зачет
6	8	Текущий контроль	Аналитическая справка «Нормативная база сферы общественного питания»	1	5	По итогам выполнения задания студенту может быть начислено до 5 баллов	зачет
7	8	Бонус	Своевременное выполнение всех заданий	-	10	При выполнении заданий в указанные сроки студент получает 10 бонусных баллов	зачет
8	8	Бонус	Активная работа на занятиях, выполнение практических заданий, участие в обсуждениях	-	5	По итогам семестра преподаватель может начислить дополнительные 5 баллов за активную работу на занятиях, качественное выполнение практических заданий, участие в обсуждениях	зачет

9	8	Проме-жуточная аттестация	Защита аналитической работы "База данных предприятий общественного питания"	-	40	Баллы начисляются за проведение исследования, оформления по его итогам письменной работы, демонстрационной части, публичной защиты	зачет
10	9	Текущий контроль	Презентация "Ведущие рестораны мира"	1	10	Баллы начисляются по итогам защиты презентации	экзамен
11	9	Текущий контроль	Задание «Организация мероприятия, посвященного профессиональному празднику»	1	20	Баллы назначаются по итогам реализации профессионального мероприятия	экзамен
12	9	Текущий контроль	Эссе "Дресс-код компании"	1	15	Баллы начисляются по итогам сдачи эссе	экзамен
13	9	Текущий контроль	Эссе «Структура управления рестораном и баром, права и обязанности работников ресторана»	1	15	Эссе оформляется в процессе изучения данной темы на примере известной компании регионального, всероссийского или международного уровня. По итогам представления эссе - начисляются баллы.	экзамен
14	9	Бонус	Своевременное выполнение заданий, активная работа в течение семестра	-	15	Бонус за своевременное выполнение заданий, активную работу в течение семестра	экзамен
15	9	Проме-жуточная аттестация	Экзамен	-	40	Студент подготавливает отчетный документ и защиту. После публичной защиты выставляется балл.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
курсовые работы	Проверка курсовой работы	В соответствии с п. 2.7 Положения
зачет	Защита аналитической работы "База данных предприятий общественного питания". Подготовка к промежуточной аттестации осуществляется в течение семестра, в рамках самостоятельной работы студента.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	Презентация учебной, исследовательской, аналитической работы за учебный год	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ПК-3	Знает: основы планирования сервиса	+			+	+	+		+				+			+

ПК-3	Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей	+			+	+	+						+				+
ПК-3	Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса	+			+	+	+			+		+	+				+
ПК-6	Знает: основы планирования сервиса		+	+		+		+			+	+		+	+		
ПК-6	Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей		+	+		+		+			+	+		+	+		
ПК-6	Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса		+	+		+		+			+			+	+		

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.
2. Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: С чего начать и как преуспеть [Текст] И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. - 5-е изд., испр. - М.: Флинта: Наука, 2006. - 184 с. 8 л. ил.
3. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия

б) дополнительная литература:

1. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия
2. Третьякова, Т. Н. Основы курортного дела [Текст] учеб. пособие по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" Т. Н. Третьякова. - М.: Академия, 2008. - 285, [1] с.
3. Третьякова, Т. Н. Сервисная деятельность [Текст] учеб. пособие по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" Т. Н. Третьякова. - М.: Академия, 2008. - 301, [1] с. 22 см.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:
1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Российская государственная библиотека	Барное дело [Текст] : методические указания / Министерство образования и науки Российской Федерации, Южно-Уральский государственный университет, Кафедра "Технология и организация питания" ; [сост.: А. Д. Тошев, Г. Б. Хамраева]. - Челябинск : Издательский центр ЮУрГУ, 2015. - 49, [1] с.; 21 см. https://dvs.rsl.ru/
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0026-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90690
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/117809
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	Проектор, основной инвентарь, оборудование
Лекции	103 (5)	Компьютерная техника, проектор