ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

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: 26.05.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.05.01 Барное дело
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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

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: 26.05.2023

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Саломатов А. С.
Пользователь: salomatovas
Дата подписания: 25.05.2023

А. С. Саломатов

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины является ознакомление студента с нормативно-технической документацией, регламентирующей правила разработки и внедрения стандартов обслуживания в ресторане Задачи: - развитие теоретических положений об услуге общественного питания как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением услуги на рынке и удовлетворением потребностей населения; - разработка научных принципов и правил классификации услуги общественного питания, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством услуг и совершенствованию информационного обеспечения; - участие в разработке критериев качества услуги общественного питания, которые закладываются в нормативно-технические документы на услуги; - изучение порядка обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях различных типов и классов; - исследование современных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания; - использование данных передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания в ресторанах, барах и кафе, публикуемые в отечественных и зарубежных газетах и журналах.

Краткое содержание дисциплины

Методика преподавания предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При планировании и проведении занятий использованы такие формы и методы обучения как лекции, семинарские и практические занятия. При изучении дисциплины уделено внимание самостоятельной работе студентов, написанию рефератов, докладов, составлению схем, создание презентаций, что способствует формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда. С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрен зачёт. Перечень вопросов контрольно-измерительных тестов охватывает содержание изученного программного материала, и позволяет сделать заключение об уровне его усвоения студентами.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов

продукции общественного питания	производства коктейлей и напитков Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технология продукции общественного питания, Основы технологии на предприятиях питания, Нормативно-техническая документация в общественном питании, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания, Упаковочные материалы и оборудование, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Основы ресторанного сервиса, Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании, Производственная практика (технологическая) (4 семестр), Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	Не предусмотрены

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

Дисциплина	Требования
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: законодательную базу, стандарты,деловую практику в вопросах деловой этики,корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развитияличности и коллектива; – этические нормыпрофессионального взаимодействия сколлективом., – национально-культурные особенности социального и речевого поведенияпредставителей иноязычных культур. Умеет: планировать и осуществлятьколлективную работу, тренинговую работу покорпоративным стандартам, – работать индивидуально и с группой,выстраивать отношения, психологическивзаимодействовать с коллективом; – пониматьсвою роль в коллективе

	в решении поставленныхзадач, предвидеть результаты личных действий,гибко варьировать свое поведение в команде взависимости от ситуации, – адекватно реализовать своикоммуникативные намерения в контекстетолерантности; – находить и использоватьнеобходимую для взаимодействия с другимичленами социума информацию о культурныхособенностях и традициях различных народов. Имеет практический опыт: способностьюорганизовывать работу подразделений всоответствие с требованиями, – навыкомсоставления плана последовательных шагов длядостижения поставленной цели; – навыкомэффективного взаимодействия со всемиучастниками коллектива., – речевым этикетоммежкультурной коммуникации.
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Знает: Правила контроля качества истандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждениянормативно-технической документации -порядок разработки и постановки напроизводство новых видов продукции Умеет: Использовать нормативные документы постандартизации в профессиональнойдеятельности стандартизации, - разрабатывать технологическиеинструкции, проводить оформление и изложениенормативно-технической документации всоответствии с требованиями Имеет практический опыт: Выполнения расчётовс учётом требований стандартизации, - навыками разработки нормативно-техническойдокументации, разработки новых видовпродукции
Калькулирование и учет на предприятиях питания	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Упаковочные материалы и оборудование	Знает: - основные виды упаковочныхматериалов, их характеристики и применение впищевой

	промышленности, современные видыупаковочных материалов - нормативно-техническое регулирование в областиупаковочных материалов Умеет: - подбирать оптимальные вариантыупаковочных материалов Имеет практический опыт: - подбора упаковочных материалов и оценкипотенциальной пользы и риска их использования
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанови баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанови баров; структуру управления рестораном;права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать иоформлять технологическую документацию;идентифицировать ассортимент столовойпосуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй кобслуживанию; выполнять сервировку столов
Нормативно-техническая документация в общественном питании	Знает: - нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки напроизводство новых видов продукции, основные положения действующихзаконов в области пищевой промышленности;- виды стандартов, применяемых в пищевойпромышленности; основные положениятехнического регулирования как правовогорегулирование в области техническогозаконодательства, стандартизации, оценкисоответствия. Умеет: - разрабатывать технологическиеинструкции, проводить оформление и изложениенормативно-технической документации всоответствии с требованиями, - анализировать нормативные документы,применяемые в пищевой промышленности;анализировать технические регламенты,применяемые в области производства пищевыхпродуктов. Имеет практический опыт: - разработки нормативно-техническойдокументации, разработки новых видовпродукции, - использования информационного обеспечения в областизаконодательства и стандартизации в пищевойпромышленности.
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	Знает: Организацию технологического потокакак систему технологического процесса;строение технологического потока; системныйанализ технологического потока; моделированиетехнологического потока; функционированиетехнологическо-го потока как

	системыпроцессов; развитие технологического потокакак системы процессов; характеристику сырья,используемого в пищевых технологиях;химические, физико-химические,биохимические, микробиологические иколлоидные процессы пищевой технологии, ихроль и влияние на качество пищевых продуктов;основные технологические процессыпроизводства питания; требования к качеству,оценка качества пищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания впрактической деятельности; оценивать влияниеразличных факторов на ход и результатытехнологического процесса: приниматьоптимальные решения в процессе производствапродукции; пользо-ваться и разрабатыватьнормативную документацию; осуществлятьконтроль за качеством сырья, полуфабрикатов иготовой продукции Имеет практический опыт: Приготовлениеполуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд
Технология продукции общественного питания	Знает: Ассортимент и технологию продукцииобщественного питания; физико-химическиепроцессы, происходящие в сырье иполуфабрикатах на всех стадиях производствакулинарной продукции; нормативнуюдокументацию отрасли Умеет: Использовать полученные знания впрактической деятельности; оценивать влияниеразличных факторов на ход и результатытехнологического процесса; приниматьоптимальные решения в процессе производствапродукции; пользоваться и разрабатыватьнормативную документацию Имеет практический опыт: Производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и

	технико-технологические карты на новые блюда Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
Основы технологии на предприятиях питания	Знает: - состав пищевых продуктов, рольотдельных компонентов в технологическихпроцессах; - требования к качеству сырья,полуфабрикатов, готовых изделий - основытехнологии производства продукцииобщественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие наразличных стадиях производства продукцииобщественного питания Имеет практический опыт: - определенияосновных качественных показателей сырья,полуфабрикатов, готовой продукции, а такжеправильности проведения технологическихпроцессов
Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах

		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)	53,75	53.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общая характеристика стандартов обслуживания	8	4	0	4
2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	8	4	0	4
3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	8	4	0	4
4	Этапы разработки стандартов обслуживания	8	4	0	4
5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	4	0	0	4
6	Общие принципы применение стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	4	0	0	4
7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	4	0	0	4
8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	4	0	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Общая характеристика стандартов обслуживания	4
2	2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	4
3	3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	4
4	4	Этапы разработки стандартов обслуживания	4

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов

1	1	Общая характеристика стандартов обслуживания	4
2	2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	4
3	3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	4
4	4	Этапы разработки стандартов обслуживания	4
5	5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	4
6	6	Общие принципы применение стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	4
7	7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	4
8	8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)	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 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	7	53,75

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	7	Текущий контроль	1	1	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов	зачет

						Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	
2	7	Текущий контроль	2	1	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	зачет
3	7	Текущий контроль	3	1	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов	зачет

						Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	
4	7	Текущий контроль	4	1	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	зачет
5	7	Проме-жуточная аттестация	5	-	100	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепления материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов	зачет

						Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод балов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Студент выбирает тему из предложенного перечня (см. прикреплённый файл). Готовит доклад, презентацию на 10-15 мин. В конце доклада студент должен предложить группе творческое задание (кроссворд, тестирование, деловая игра и пр.) на закрепление материала. Критерии оценки: Использование при подготовке зарубежной литературы и научных публикаций – 25 баллов Раскрыта ли тема в полном объёме? – 25 баллов Ответы студента на дополнительные вопросы – 25 баллов Творческое задание – 25 баллов Максимальная оценка выступления – 100 баллов. Перевод баллов в оценку: 1-59 баллов – не удовлетворительно 60-73 баллов – удовлетворительно 74-85 баллов – хорошо 86-100 баллов – отлично	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-1	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков	+	+	+	+	+
ПК-1	Умеет: пользоваться барным инвентарем, посудой, работать с кофе-машиной, льдогенератором	+	+	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: реализации технологии приготовления и украшения коктейлей и напитков	+	+	+	+	+
ПК-3	Знает: основы барного дела, технологию приготовления основных коктейлей и напитков, принципы технологических процессов производства коктейлей и напитков	+	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: разрабатывать технологический процесс производства коктейлей и напитков, пользоваться барным оборудованием и инвентарем	+	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: реализации технологии производства и приготовления и украшения коктейлей и напитков	+	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная 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 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957 (дата обращения: 26.05.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Не предусмотрено