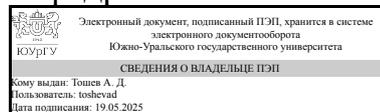


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



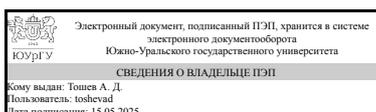
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.20.02 Технология ресторанной продукции
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

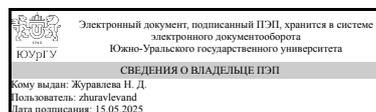
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Н. Д. Журавлева

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Кулинарный дизайн» является получение студентами знаний об искусстве украшения блюд, карвинге, способах нарезки пищевых продуктов, классификации, подачи и оформлении холодных и горячих закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, классификации отделочных полуфабрикатов. Выпускник по направлению подготовки «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» в зависимости от вида профессиональной деятельности подготовлен к решению следующих профессиональных задач в производственно-технологической деятельности – осуществление контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования; в организационно-управленческой деятельности – оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции, осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания. Для решения данных задач инженер участвует в разработке и внедрении технологических процессов и режимов производства на выпускаемую продукцию; разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы, карты технического уровня и качества продукции, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства; изучает и анализирует научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии соответствующего производства, технические данные, показатели и результаты работы, обобщая и систематизируя их на базе современных технических средств; осуществляет постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходит повышение квалификации и переподготовку в соответствии со спецификой развития отрасли. В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление: - о инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; - о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве продукции общественного питания; - о классификации кулинарной продукции; - о способах нарезки продуктов питания; - о карвинге; - об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, мучных кондитерских изделий пищевыми продуктами.

Краткое содержание дисциплины

Курс дисциплины «Кулинарный дизайн» включает следующие разделы: введение, предмет и задачи курса, сочетание вкусовых качеств и цветовой гаммы при использовании пищевых продуктов, инструменты и приспособления; украшение из овощей, характеристика и классификация овощных культур, способы нарезки овощей, выполнение орнаментов, фигур из овощей; украшения из фруктов, способы нарезки фруктов, классификация фруктов, выполнения фигур, составление композиции из фруктов; бутерброды, их классификация, продукты, используемые для приготовления бутербродов, способы нарезки хлеба, начинки для бутербродов; холодные и горячие закуски, их классификация, украшение для холодных и горячих закусок; супы, их классификация, украшение супов; вторые горячие блюда, их классификация, оформление и подача вторых горячих блюд; сладкие блюда и напитки, их классификация, оформление и подача; отделочные полуфабрикаты, их классификация, украшения из крема, шоколада, муки и сахара, карамели, желе,

помады и глазури; торты и пирожные, их классификация, оформление мучных кондитерских изделий, способы оформления изделий из теста, приготовление фигур из теста, способы оформления тортов и пирожных, картины, скульптуры из пищевых продуктов. Перечень ключевых слов и словосочетаний, характеризующих содержание учебной дисциплины: продукты питания и сырье растительного и животного происхождения, карвинг, технологический процесс.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: основные технологические процессы производства ресторанной продукции; нормативную и законодательную базу устанавливающую требования к производственному процессу на предприятиях питания Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях питания в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия
ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: психологический подход к потребителю Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях ресторанного бизнеса
ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Знает: современные технологии производства и оценки качества ресторанной продукции; Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с принципами рационального использования сырья, здорового питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания; проводить оценку качества ресторанной продукции Имеет практический опыт: организации технологического процесса производства ресторанной продукции и проведения оценки качества кулинарной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания,	Современные ресурсосберегающие технологии, Перспективы развития ресторанного бизнеса,

<p>Органическая химия, Ресторанный сервис, Неорганическая химия, Проектная деятельность, Основы проектной деятельности, Физиология питания, Правоведение, Безопасность продуктов питания, Санитария и гигиена питания, Экономика, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)</p>	<p>Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса, Прогнозирование и планирование в сервисе, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания</p>
---	---

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

Дисциплина	Требования
Безопасность продуктов питания	<p>Знает: основные термины и определения в области безопасности продуктов питания по химическим, физическим и микробиологическим показателям; классификацию вредных веществ, содержащихся в пищевых продуктах и сырье; основные физические параметры среды и их критерии безопасности для продовольственного сырья и продуктов питания; Умеет: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности товаров и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); осуществлять анализ результатов оценки физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; Имеет практический опыт: организации и проведения экспертизы физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; разработки методов идентификации и оценки опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;</p>
Основы проектной деятельности	<p>Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта., современные информационные</p>

	<p>технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных. Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса; применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса, навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.</p>
Ресторанный сервис	<p>Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей, современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса, планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей</p>
Правоведение	<p>Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации,</p>

	<p>источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм</p> <p>Имеет практический опыт: ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к коррективке профессиональной деятельности</p>
Экономика	<p>Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов</p> <p>Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
Проектная деятельность	<p>Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и</p>

законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы; Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документацию в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг, применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы

	<p>деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений</p>
<p>Калькулирование и учет на предприятиях питания</p>	<p>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. , основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 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.</p>

	<p>, 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: использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг., учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса</p>
Санитария и гигиена питания	<p>Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Умеет: измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; Имеет практический опыт: определения параметров безопасной работы объектов профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях;</p>
Физиология питания	<p>Знает: особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения; значение пищевых факторов для нормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; -научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека Умеет: проводить анализ пищевого статуса и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; , управлять и работать с действующими нормативными документациями; -разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; Имеет практический опыт: критической оценки полученных результатов, организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов.</p>
Органическая химия	<p>Знает: теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач Умеет: разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами Имеет</p>

	<p>практический опыт: организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности</p>
<p>Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания</p>	<p>Знает: классификацию БАД и пищевых улучшителей; нормативно-правовую документацию, регламентирующую применение БАД и пищевых улучшителей; Умеет: обосновывать выбор БАД исходя из анализа пищевого статуса потребителя; обосновывать использование пищевых улучшителей в производстве продукции различного назначения Имеет практический опыт: составления персонализированной системы питания; обоснования необходимости использования БАД и пищевых улучшителей</p>
<p>Неорганическая химия</p>	<p>Знает: методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента Умеет: планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы Имеет практический опыт: планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента</p>
<p>Производственная практика (сервисная) (6 семестр)</p>	<p>Знает: основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса, нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг, современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса , разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса, :использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет практический опыт: планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса , разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями, использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
Изучение методик для лабораторных работ	40,5	40,5	
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	49,25	49,25	
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	Классификация баров, организация рабочего места бармена. Барная посуда. Классификация безалкогольных напитков. Классификация флипов, физов. Классификация слоистых коктейлей. Классификация эг ног	6	2	0	4
2	Способы украшения и оформления коктейлей. Методика приготовления коктейлей различной классификации	6	2	0	4

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация баров, организация рабочего места бармена. Виды барной посуды. Классификация безалкогольных напитков. Классификация флипов, физов. Классификация слоистых коктейлей. Классификация эг ног.	2
2	2	Способы оформления коктейлей. Методика приготовления коктейлей различной классификации.	2

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Изучение видов баров. Изучение назначения посуды. Применение барной посуды. Демонстрирование работы бармена. Приготовление различных видов безалкогольных напитков. Приготовление флипов, физов. Приготовление слоистых коктейлей. Приготовление эг ногов.	4
2	2	Украшение коктейлей. Приготовление коктейлей	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Изучение методик для лабораторных работ	https://meshok.net/item/290942936	7	40,5
освоение теоретического материала для понимания цели лабораторных работ	https://e.lanbook.com/book/277316	7	49,25

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	Учитывается в ПА
1	7	Промежуточная аттестация	Сдача практических навыков по лабораторной работе.	-	5	Сдача на знание барной посуды и демонстрация практических навыков приготовления коктейлей	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
-------------	---------------------	------

		1
УК-2	Знает: основные технологические процессы производства ресторанной продукции; нормативную и законодательную базу устанавливающую требования к производственному процессу на предприятиях питания	+
УК-2	Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия	+
УК-2	Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях питания в в соответствии с действующими правовыми нормами и имеющимися ресурсами предприятия	+
ПК-1	Знает: психологический подход к потребителю	+
ПК-1	Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании	+
ПК-1	Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях ресторанного бизнеса	+
ПК-2	Знает: современные технологии производства и оценки качества ресторанной продукции;	+
ПК-2	Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции в соответствии с принципами рационального использования сырья, здорового питания, обеспечения качества и безопасности продуктов питания; проводить оценку качества ресторанной продукции	+
ПК-2	Имеет практический опыт: организации технологического процесса производства ресторанной продукции и проведения оценки качества кулинарной продукции	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Белошاپка М. И. Технология ресторанного обслуживания : Учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошاپка. - 2-е изд., испр.. - М. : Академия, 2006. - 222 с. : ил.
2. Белошاپка М. И. Технология ресторанного обслуживания : Учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / М. И. Белошاپка. - М. : Academia, 2004. - 222, [1] с. : ил.

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. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст] Учеб. пособие для нач. проф. образования Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М.: Академия, 2005. - 346, [1] с.

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

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
Лабораторные занятия	101 (3г)	барная стойка с кофемашиной , дополнительным оборудованием
Лекции	325 (3б)	проектор
Зачет	101 (3г)	нет