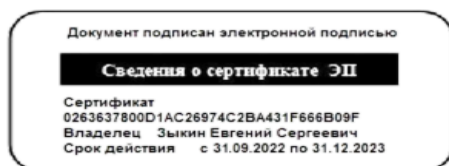


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профили подготовки: Технология продукции и организация ресторанного
бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1. Цели освоения дисциплины

Основная цель изучения дисциплины «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» состоит в том, чтобы студенты получили необходимый объем знаний в области организации этикета обслуживания на предприятиях питания и научились применять эти знания в практической деятельности.

Задачи:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области этикета обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика помещений для посетителей, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в Блок 1 «Обязательная часть» (Б1.О.37), предполагает формирование базовых знаний в области этикета обслуживания в сфере общественного питания на основе современных этикетных правил. Освоение данной дисциплины предшествует изучению дисциплины «История (история России, всеобщая история)».

Освоение данной дисциплины, необходимо как предшествующее для изучения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1.

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Знать: принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности Уметь: использовать современные информационные технологии для решения профессиональных задач Владеть: навыками эффективного поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 ч(очная форма обучения), в т.ч. контактной работы 44 час

№ п/п	Вид учебной работы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости
		Контактная работы				Самостоятельная работа					
		всего	лекции	семинарские занятия	КСР	всего	подготовка к семинарским занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию	подготовка к зачёту	
1	Задачи обслуживания на предприятиях питания	2	1	1		5	2	1	1	1	Рефераты, устный опрос, тестирование
2	Организация труда обслуживающего персонала и культура обслуживания на предприятиях питания	3	1	2	1	5	2	1	1	1	Рефераты, устный опрос, тестирование
3	Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	2	1		5	2	1	1	1	Рефераты, тестирование
4	Подготовка к обслуживанию посетителей	4	2	2		5	2	1	1	1	Реферат, устный опрос, тестирование
5	Организация торгового процесса	3	2	1		5	2	1	1	1	Рефераты, устный опрос, тестирование
6	Организация и искусство обслуживания	3	2	1		3	2			1	Деловая игра
7	Особенности организации обслуживания в барах.	3	2	1		5	2	1	1	1	Реферат, устный опрос, тестирование
8	Сервировка стола.	3	1	2	1	5	2	1	1	1	Рефераты, Устный опрос, тестирование
9	Организация обслуживания в предприятиях разных типов.	3	1	2	1	5	2	1	1	1	Рефераты, устный опрос, тестирование
10	Обслуживание приемов и банкетов.	3	1	2		3	2			1	Деловая игра
11	Специальные формы обслуживания.	3	1	2	1	3	2			1	Круглый стол
12	Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте.	3	2	1		5	2	1	1	1	Рефераты, устный опрос, тестирование
13	Организация обслуживания иностранных туристов.	2	1	1		5	2	1	1	1	Рефераты, Устный опрос, тестирование
14	Мероприятия о обеспечению безопасности на предприятиях ОП	2	1	1		6	2	2	1	1	Рефераты, Устный опрос , тестирование
	Всего по видам учебной работы	44	20	20	4	64	28	11	11	14	Вопросы к зачету

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часа,(заочная форма обучения),в т.ч. контактной работы 9,15 часов

№ п/п	Вид учебной работы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости
		Контактная работа					Самостоятельная работа				
		всего	лекции	семинарские занятия	КСР	ИКЗ	всего	изучение теоретического материала	подготовка к тестированию	контроль	
1	Задачи обслуживания на предприятиях питания	-	-	-		-	5	5			тестирование
2	Организация труда обслуживающего персонала и культура обслуживания на предприятиях питания	1	0,5	0,5		-	9	8	1	-	тестирование
3	Информационное обеспечение процесса обслуживания	1	0,5	0,5		-	7	6	1	-	тестирование
4	Подготовка к обслуживанию посетителей	1	0,5	0,5		-	8	7	1	-	тестирование
5	Организация торгового процесса	-	-	-		-	6	6		-	тестирование
6	Организация и искусство обслуживания	1	0,5	0,5		-	7	6	1	-	тестирование
7	Особенности организации обслуживания в барах.	-	-	-		-	6	6		-	тестирование
8	Сервировка стола.	1	0,5	0,5		-	7	6	1	-	тестирование
9	Организация обслуживания в предприятиях разных типов.	1	0,5	0,5		-	7	6	1	-	тестирование
10	Обслуживание приемов и банкетов.	1	0,5	0,5		-	6	5	1	-	тестирование
11	Специальные формы обслуживания.	1	0,5	0,5		-	7	6	1	-	тестирование
12	Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте.	-	-	-		-	7	6	1	-	тестирование
13	Организация обслуживания иностранных туристов.	-	-	-		-	6	5	1	-	тестирование
14	Мероприятия о обеспечению безопасности на предприятиях ОП	-	-	-		-	5,15	5	0,15	-	тестирование
	Зачет										Вопросы к зачету
	Всего по видам учебной работы	9,15	4	4	1	0,15	94,85	84	10,85	4	

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение. Задачи обслуживания на предприятиях питания

Задачи и содержание курса. Связь с другими дисциплинами. Основные термины, понятия и определения дисциплины. Цели и задачи ОП по предоставлению питания населению во время отдыха, рабочего дня, организации рационального питания учащихся, экономии общественного труда, предоставлению комплекса услуг потребителям, получению прибыли.

Требования к предприятиям питания различных типов и классов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Этапы формирования восприятия обслуживания. Концепция «нейтральной зоны». Психология клиента. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг. Гостеприимство - секретный и важнейший элемент обслуживания.

Понятия в области стандартизации и сертификации услуг на предприятиях питания. Особенности управления качеством в индустрии сервиса. Сущность и стратегия обслуживания. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания в зависимости от типа и обслуживаемого контингента. Прогрессивные формы и методы организации питания туристов.

Тема 2. Организация труда обслуживающего персонала

Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей. Подготовка персонала к работе, проведение производственных совещаний, тренингов. Организация музыкального обслуживания и концертных программ, шоу.

Требования, предъявляемые к официанту, бармену, сомелье, баристу, буфетчику сервис-бара. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов: индивидуальный и бригадный. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала: физиологические, гигиенические, бытовые, эстетические, психологические, социальные.

Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Меню, виды и назначение. Характеристика меню различных видов. Требования к составлению и оформлению меню. Карта вин, коктейльная карта, порядок оформления.

Реклама на предприятиях питания. Рекламные средства и способы, их характеристика и эффективность. Виды рекламы. Требования к содержанию рекламных текстов.

Тема 4. Подготовка к обслуживанию посетителей

Подготовка помещений для посетителей к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов специй.

Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Последовательность сервировки. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина, банкета.

Основные приемы складывания полотняных салфеток.

Тема 5. Организация торгового процесса

Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, зала для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервизной, раздаточной. Обеспечение взаимосвязи помещений для посетителей с производственными и подсобными помещениями. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.

Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.

Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами и столовым бельем.

Тема 6. Организация и искусство обслуживания

Встреча и размещение гостей, прием заказа. Создание атмосферы гостеприимства на предприятии; процедура встречи гостей и роль участников встречи; размещение гостей в зале; предложение меню и прейскуранта; выдача рекомендаций в выборе блюд, напитков; прием заказа и его оформление; порядок выполнения заказа: передача заказа на производство; досервировка стола в соответствии с принятым заказом; получение и подача буфетной продукции, подача блюд; порядок расчета с посетителями.

Основные способы подачи блюд: французский, русский, английский и американский.

Особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков.

Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями.

Тема 7. Особенности организации обслуживания в барах

Виды баров, их оснащение, характеристика помещений бара. Формы производства продукции, обслуживания, расчета в барах. Организация рабочего места бармена. Классификация напитков бара.

Планирование работы бара. Прейскуранты бара, их построение, оформление, утверждение. Правила санитарии и гигиены в баре.

Тема 8. Сервировка стола

Виды столовой посуды: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая; их характеристика.

Столовые приборы: из мельхиора, нержавеющей стали, алюминиевые, пластмассовые; их характеристика. Критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий ОП. Характеристика столового белья: скатерти, салфетки, ручники, полотенца.

Общие правила сервировки стола. Основные требования, предъявляемые к сервировке стола. Предварительная и дополнительная сервировка стола. Особенности праздничной сервировки стола. Виды.

Этикет за столом: нормы поведения за столом, особенности употребления холодных и горячих закусок, бульонов и супов, вторых горячих блюд, десертов, напитков.

Тема 9. Организация обслуживания в предприятиях разных типов

Основные элементы обслуживания: встреча гостей и размещение их в зале; предложение меню и карты вин, аперитива; прием заказа и рекомендации по выбору блюд и напитков; передача заказа на производство; дополнительная сервировка стола по заказу; подача напитков, закусок, блюд; расчет.

Организация обслуживания в зале предприятия ОП: правила и методы подачи напитков, закусок, блюд.

Расчет с потребителями: наличный, по кредитным картам, безналичный. Чаевые.

Тема 10. Обслуживание приемов и банкетов

Виды приемов: дневные и вечерние, с рассадкой за столом и без неё; виды банкетов. Роль менеджера банкетной службы: прием заказа на банкет, организация подготовки банкетного зала к банкету. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения. Банкет-Фуршет: организация его проведения. Банкет-коктейль и особенности его организации. Комбинированные банкеты.

Тема 11. Специальные формы обслуживания

Обслуживание в гостиницах: типы предприятий ОП в гостиницах, виды завтраков, организация обслуживания.

Обслуживание питанием в номерах гостиниц: служба «рум-сервис». Мини-бары в номерах.

Обслуживание участников симпозиумов, конференций, совещаний, семинаров: меню, режим питания, организация обслуживания.

Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров.

Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс» и др., а также обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов. Организация работы баров.

Тема 12. Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте

Организация обслуживания в местах массового отдыха: типы предприятий ОП круглогодичного и сезонного функционирования, рациональная организация предприятий ОП в местах массового отдыха и формы обслуживания.

Организация обслуживания на транспорте: обслуживание пассажиров на железнодорожном, воздушном, водном, автомобильном транспорте.

Тема 13. Организация обслуживания иностранных туристов

Требования к предприятиям ОП для туристов: соответствие предприятий ОП категории средства размещения.

Обслуживание групповых и индивидуальных туристов.

Документальное оформление питания туристов: договор на предоставление питания туристам в предприятии ОП, путевка, ваучер.

Тема 14. Мероприятия по обеспечению безопасности на предприятиях ОП

Основные направления охранных мероприятий в индустрии гостеприимства: охрана гостей и их имущества, охрана служащих, охрана имущества компании. Правильный подбор служащих - важнейший фактор обеспечения порядка и сохранности. Особенности системы безопасности на гостиничных предприятиях.

Организация контроля сохранности сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, ликероводочных и безалкогольных напитков в процессе хранения, производства и реализации.

Контроль расчетов с клиентами

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль.

В современной системе обучения наряду с традиционными методами и приемами преподавания социально-гуманитарных дисциплин используются различные инновационные методы, которые помогают формированию нового мышления, ориентирующегося на интенсивное и эффективное решение образовательных и воспитательных задач в рамках установленного объема учебного времени, на самостоятельную-творческую ориентированность обучающихся, а также модернизацию процесса обучения.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные вопросы предлагаются для самостоятельного изучения.

Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ подготовка к практическим занятиям;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по темам дисциплины.
- ✓ подготовка к зачету.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателями может осуществляться с помощью чата, созданного по дисциплине «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=10236> Чат предназначен для обсуждения вопросов по дисциплине в он-лайн режиме.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучение по данной дисциплине лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – зачет.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Асмус В.А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания. Методические указания по изучению дисциплины для студентов биотехнологического факультета направления «Технология продукции и организация общественного питания»/Асмус В.А.-Ульяновск: Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина.- Ульяновск, 2014.- 33 с. (13)
2. Петрякова С.Ю. Учебно-методический комплекс по дисциплине «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04.– «Технология продукции и организация общественного питания», Ульяновск.- ЭБ УлГАУ//режим доступа <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=10234>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие предназначено для подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. А. Асмус, В. М. Севастьянова. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2016. - 188 с.(37)
2. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012.(10)
3. Зайко, Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Г. А. Джум. - М. : Магистр : Инфра-М, 2013. - 560 с.(20)
4. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>

5. Виговская, М. Е. Профессиональная этика и этикет : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 144 с. — ISBN 978-5-394-02409-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75205.html>
6. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (Электронный ресурс): учебное пособие / Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. -Электрон. Текстовые данные. - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014. - 211с. Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/26711>
7. Виговская М.Е. Профессиональная этика и этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Виговская М.Е.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19990>
8. Ефимова С.А. Этикет проведения корпоративных праздников [Электронный ресурс]/ Ефимова С.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2010.— 116 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/892>
9. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html>

б) дополнительные источники:

1. Бабаева, А. В. Деловое общение и деловой этикет / А. В. Бабаева, Р. И. Мамина ; под редакцией Р. И. Маминой. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Петрополис, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-9676-0555-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84671.html>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>
3. Ефимова Г.Н. Организация обслуживания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ефимова Г.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московский гуманитарный университет, 2012.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14520>
4. Организация ресторанного бизнеса [Текст]: рекомендовано УМО учебных заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма в качестве учебного пособия для обучения студентов высших учебных заведений по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. – 192 с. (10)
5. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях [Текст]: рекомендовано учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для

- студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания". Ч. 2. Тепловое оборудование/сост. В. П. Кирпичников. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 496 с.(26)
6. Рубина, Елена Александровна. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2011. - 272 с.(20)
 7. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>
 8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html>

в) информационные справочные системы

1. https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

Д) Интернет-ресурсы:

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации : сайт.- Москва - URL: <https://minobrnauki.gov.ru> (дата обращения 01.01.2021 г.). – Текст: электронный
2. Федеральный портал «Российское образование» : сайт. – Москва. - URL: <https://edu.ru> (дата обращения 01.01.2021 г.). – Текст: электронный
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» : сайт. – Москва. - URL: <http://window.edu.ru> (дата обращения 01.01.2021 г.). – Текст: электронный
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: сайт. - Москва. - URL: <http://fcior.edu.ru> (дата обращения 01.01.2021 г.). – Текст: электронный
5. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт. - Москва. - URL: <https://mcsx.gov.ru> (дата обращения 01.01.2021 г.). – Текст: электронный
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ре- сурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.

**9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОБЕСПЕЧЕНИЕ

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDI AI-82SA-1 шт; Монитор – Samsung-1 шт; Проектор BENQ MX-1 шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа:</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. № «203» Правовое обеспечение профессиональной деятельности Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 36 мест, Комплект учебно-наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Проектор ViewSonic PJD5123 (переносной) - 1 шт, Ноутбук Samsung(переносной) - 1 шт, Экран для проектора SCREEN MEDIA на треноге (переносной) - 1 шт. Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы № 36 «Компьютерный класс» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 38 мест; Интернет-камера D-Link DCS-910 12.10.2009 – 1 шт., Системный блок «Colors»-4шт., Монитор «Samsung»- 6 шт., Монитор «LG»-6 шт. Офисный пакет LibreOffice Архиватор 7-zip. MathCad Договор б\н от 30.11.2009</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Починова Т.В.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министрства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.