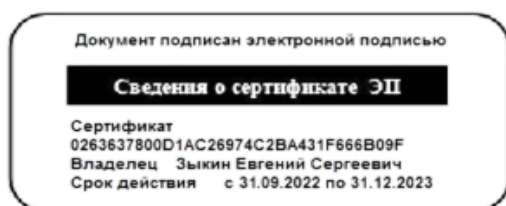


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – формирование у студентов комплексных знаний и умений, необходимых для организации ресторанного дела и управлением предприятием общественного питания, структурой технологических операций кухни и зала ресторана; показателями качества ресторанного обслуживания; применением современных технологий в управлении, разработке и реализации ресторанного продукта.

Задачи дисциплины:

- дать теоретические знания о сущности и принципах организации ресторанного дела;
- рассмотрение и анализ индустрии питания в России и за рубежом;
- рассмотрение правил и стандартов ресторанного обслуживания;
- определение основных характеристик интерьера и фасада заведения;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- операционное планирование на предприятии;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- планирование процессов основного производства организации питания

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Организация ресторанного дела» входит в блок 1 «Дисциплины» часть, формируемая участниками образовательных отношений Б.1.В.11 учебного плана. Дисциплина осваивается в 6 семестре очная и заочная формы обучения,

Для изучения курса «Организация ресторанного дела» требуются знания по дисциплине «Экономика предприятий общественного питания». Минимальные требования к «входным» знаниям, необходимым для успешного освоения данной дисциплины: удовлетворительное усвоение программ по указанной выше дисциплине.

Освоение данной дисциплины необходимо для изучения дисциплины «Проектирование 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
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Знать: основы разработки технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания Уметь: осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания Владеть: навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-1.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг. ПК-1.3 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы	Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Уметь: организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и

		структурных подразделений	обеспечением качества продукции и услуг. Владеть: навыками организации контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИПК-2.1 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия. ИПК-2.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИПК-2.3 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности Уметь: осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания Владеть: навыками управления материальными ресурсами и осуществления планирования и организации деятельности персонала предприятия.
ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.1 - Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; ПК-4.2 - Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания; ПК-4.8 - Умеет	Знать: основы стратегических и тактических методов анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах; Уметь: анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;

		анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;	Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;
--	--	--	--

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов, в том числе контактной работы 57 час.
очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость								Формы текущего контроля успеваемости
		Контактная работа				Самостоятельная работа				
		всего	лекции	семинарские и практические занятия	КСР	всего	подготовка к семинарским и практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к контрольной работе	
1	История становления ресторанного дела	8	2	6		9	6	1	2	реферат, круглый стол
2	Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус	13	4	8	1	9	6	1	2	реферат
3	Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус	13	4	8	1	11	8	1	2	реферат, контрольная работа (1-3 темы)
4	Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного дела	10	4	6		11	8	1	2	реферат
5	Основы бизнес планирования в ресторанном бизнесе	13	4	8	1	11	8	1	2	реферат, тестирование (1-5 темы)
	Всего по видам учебной работы	58	18	36	3	51	36	5	10	

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **3** зачётных единицы, **108** часов, в том числе контактной работы **13,15** час.
заочная форма обучения

№ п / п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости	
		Контактная работа					Самостоятельная работа					контроль
		всего	лекции	практические и семинарские занятия	ИКЗ	КСР	всего	подготовка к практическим и семинарским занятиям	подготовка к зачету			
1	История становления ресторанного дела	1,5	0,5	1			16	8	8		тестирование	
2	Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус	2	1	1			19	10	9		тестирование	
3	Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус	3	1	2			19	10	9		тестирование	
4	Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного дела	2,5	0,5	2			17	8	9		тестирование	
5	Основы бизнес планирования в ресторанном бизнесе	4	1	2		1	19,85	10,85	9		тестирование	
	Всего по видам учебной работы	13,15	4	8	0,15	1	90,85	47,85	44	4		

Содержание дисциплины

Тема 1. История становления ресторанного дела

1. От первых путешествий до Падения Римской империи
2. Период Средневековья
3. Первые гостинные дворы на Руси

Тема 2. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус

1. Основные бизнес-процессы на предприятиях гостеприимства
2. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – логистика
3. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – производство
4. Бизнес-процесс ресторана зоны бэк-хаус – маркетинг

Тема 3. Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус

1. Характеристики ресторана, влияющие на его востребованность со стороны гостей.
2. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – продажи
3. Бизнес-процесс ресторана зоны фронт-хаус – прием и обслуживание гостей

Тема 4. Мебель, посуда и сервировка в организации ресторанного дела

1. Мебель в ресторане
2. Микроклимат и освещение ресторана
3. Посуда и сервировка

Тема 5. Основы бизнес планирования в ресторанном бизнесе

1. Основные понятия, цели и задачи бизнес-планирования
2. Содержание и структура бизнес-плана
3. Методы оценки эффективности инвестиционных проектов

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Организация ресторанного дела» проводится по видам учебной работы - лекции, семинарские занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентностного 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.

Занятия проводятся в поточных аудиториях с применением мультимедийного оборудования. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические 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.);
- ✓ оформление и подготовка рефератов;
- ✓ подготовка к контрольной работе, тестированию

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателями может осуществляться с помощью чата, созданного по дисциплине «Организация ресторанного дела» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=10295> 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 «Организация ресторанного дела» 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.Петрякова С.Ю. Учебное пособие по дисциплине «Организация ресторанного дела» для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»/С.Ю.Петрякова, О.Н.Семирханова.-Ульяновск:УГСХА,2016.-88с.

2.Петрякова С.Ю. Методические рекомендации по изучению дисциплины «Организация ресторанного дела» для студентов, обучающихся по направлению 260800.62 –«Технология продукции и организация общественного питания» – Ульяновск, Ульяновская ГСХА имени П.А.Столыпина, 2014.- 30 с.(13)

3.Петрякова С.Ю. Учебно - методический комплекс по дисциплине «Организация ресторанного дела ». -Ульяновск. - ЭБ УлГАУ//режим доступа <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=10294>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

А) Основная литература:

1. 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)
2. Петрякова, Светлана Юрьевна. Организация ресторанного дела : учебное пособие предназначено для оказания помощи студентам в освоении теоретических основ и практических навыков в процессе изучения организации ресторанного дела / С. Ю. Петрякова, О. Н. Семирханова. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2016. - 88 с.(37)
3. [Лысенко, Юлия](#) [Валентиновна](#). Экономика предприятия торговли и общественного питания [Текст] : для бакалавров и специалистов: рекомендовано УМО по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: 080200 Менеджмент" (профиль: "Экономика и управление организацией"), 080100 "Экономика" (профиль "Экономика предприятий и организаций"), 100700 "Торговое дело" (профили: "Коммерция", "Маркетинг в торговой деятельности"), 100800 "Товароведение" (профиль: "Товарный менеджмент")и по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)" / Ю. В. Лысенко, М. В. Лысенко, Э. Х. Таипова. - М. ; СПб. ; Нижний Новгород : Питер, 2013. - 416 с.(15)
4. Главчева, Светлана Ивановна. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : 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. - 208 с.(10)
5. [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)
6. 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>
7. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный

- // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html>
8. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389>
 9. Милл Роберт Кристи Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 535 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15485>
 10. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86289.html>

Б) Дополнительная литература:

11. [Бабаев, Юрий Агивович](#). Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании (+CD-R) [Текст] : учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области финансов, учета и мировой экономики в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по специальности 080109 "Бухгалтерский учет, анализ и аудит" / Ю. А. Бабаев, А. М. Петров. - М. : Вузовский учебник : Инфра-М, 2014. - 352 с.(25)
12. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.(20)
13. Оборудование предприятий общественного питания. В трех частях [Текст] : учебник: рекомендовано УМО 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 вузов, обучающихся по направлению подготовки специального назначения и общественного питания". Ч. 1. Механическое оборудование / сост.: В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 416 с. (26)
14. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 288 с.(10)
15. [Федорова, Людмила Петровна](#). Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Текст] : методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ для студентов специальности "Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)" / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - М. : Дашков и К, 2012. - 104 с.(5)

16. Жулидов С.Б. The Restaurant Business [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000/ Жулидов С.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 239 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7031>
17. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Фридман А.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 463 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24843>

в) информационные справочные системы

18. https://ulsau.ru/upload/documents/infosystem_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://mcx.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 ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<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.</p> <p>Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAl-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 310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 x 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 x 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ»</p>	<p>433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>

<p>вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L – 1 шт</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 гМСOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 310</p>

<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 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 310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №1</p>	<p>433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 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 проукции 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 Министерства 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.