

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАНОВ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр


Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАНОВ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** освоения дисциплины «Комплексное оснащение ресторанов» - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения ресторанов.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции.

**Общепрофессиональные:**

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

**Профессиональные:**

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

**Задачи дисциплины:**

- изучить основные характеристики и техническое оснащение, обустройства интерьера ресторанов;

- участие в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-4);

- *планирование процессов основного производства организации питания (D/01.6);*

- *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6).*

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Комплексное оснащение ресторанов» входит в обязательную дисциплину вариативной части теоретического блока (Б1.В.08). Дисциплина осваивается в 6 семестре.

Перечень дисциплин, усвоение которых студентам необходимо для изучения курса «Комплексное оснащение ресторанов»:

«Проектирование предприятий общественного питания» - умение проводить технологические расчеты, связанные с разработкой производственной программы, а также умение осуществлять расчет и подбор необходимого оборудования, его реконструкции и монтажа.

«Процессы и аппараты пищевых производств» - знание методов расчета режимов различных процессов, а также основных конструктивных схем аппаратов, используемых в пищевой промышленности.

«Оборудование предприятий общественного питания» - знание классификации, видов, назначения, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгового и технологического оборудования.

«Организация ресторанного дела» - умение определять основные характеристики фасада, интерьера предприятий общественного питания.

«Теплотехника» - знание процессов, протекающих в тепловых и холодильных машинах, и их эффективность.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

**ОПК-4-** готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

**знать:**

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила безопасного использования технологического оборудования ;

**уметь:**

- -обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

**владеть:**

- основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов.

**ПК-4-** характеристики основных помещений ресторана

**Знать:**

- виды инвентаря, в зависимости от способов раздачи и правил отпуска готовой кулинарной продукции;

- участие в планировке и оснащении предприятий питания;

*специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации основного производства организации питания (D/01.6), (B/01.6).*

**Уметь:**

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D/01.6),

- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (B/01.6).

**Владеть:**

- основными профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов.

**Матрица формирования компетенций по дисциплине**

№ п/ п	Разделы, темы дисциплины	Количество часов (аудиторная +самостоятельная)		Общекультурные компетенции	Профессиональные компетенции	Общее количество компетенций
		Очно- заочная	Заочная	ОПК-4	ПК-4	
<b>Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса</b>						
1	Современный рынок для оснащения ресторанов	11,8	12	+	+	2
<b>Раздел 2. Ресторан и его помещения</b>						
2	Виды ресторанов	13	12	+	+	2
3	Размещение и планирование	11	6	+	+	2
<b>Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов</b>						
4	Мебель для ресторана	13	12	+	+	2
5	Микроклимат и освещение	12	12	+	+	2
6	Кухонное оборудование и инвентарь	11	6	+	+	2
7	Посуда и приборы	11	6	+	+	2
8	Ресторанный текстиль	13	8	+	+	2
9	Инвентарь для официантов	12	6,65	+	+	2
<b>Индивидуальные консультации</b>			<b>0,15</b>			
<b>Экзамен</b>		<b>0,2</b>	<b>0,2</b>			
<b>Всего</b>		<b>108</b>	<b>108</b>			

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов, в том числе контактной работы - 30,2 ч.

##### Очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнРС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса</b>													
Современный рынок для оснащения ресторанов	6	11,8	3	1	2		4,8	1,8	1	1	1	4	Устный опрос (тестирование)
<b>Раздел 2. Ресторан и его помещения</b>													
Виды ресторанов	6	13	4	2	2		5	2	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия
Размещение и планирование помещений	6	11	3	1	2		4	1	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов</b>													
Мебель для ресторана	6	13	4	1	3		5	2	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия
Микроклимат и освещение	6	12	3	1	2		5	2	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия
Кухонное оборудование и инвентарь	6	11	3	1	2		4	1	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия
Посуда и приборы	6	11	3	1	2		4	1	1	1	1	4	Устный опрос (тестирование)
Ресторанный текстиль	6	13	4	1	3		5	2	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия

Инвентарь для официантов	6	12	3	1	2		5	2	1	1	1	4	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации													
Всего по видам учебной работы		108	30,2	10	20	0,2	41,8	14,8	9	9	9	36	

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов, в том числе контактной работы – 14,35 ч.

### Заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнГРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса</b>													
Современный рынок для оснащения ресторанов	3	12	2	1	1		9	4	5	1	2	1	Устный опрос (тестирование)
<b>Раздел 2. Ресторан и его помещения</b>													
Виды ресторанов	3	12	2	1	1		9	4	5	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Размещение и планирование помещений	3	6	1		1		4	4		1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов</b>													
Мебель для ресторана	3	12	2	1	1		9	4	5	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Микроклимат и освещение	3	12	2	1	1		9	4	5	1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Кухонное оборудование и инвентарь	3	6	1		1		4	4		1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Посуда и приборы	3	6	1		1		4	4		1	2	1	Устный опрос (тестирование)
Ресторанный текстиль	3	8	2		2		5	5		1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Инвентарь для официантов	3	6,65	1		1		4,65	4,65		1	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
<b>Всего по видам учебной работы</b>		<b>108</b>	<b>14,35</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>0,35</b>	<b>84,65</b>	<b>37,65</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	



## Содержание дисциплины

### Раздел 1. Состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса

История развития ресторанного дела в России. Характеристика современного рынка для комплексного оснащения ресторанов. Задачи, перспективы и проблемы развития современного рынка оснащения ресторанов. Тенденции развития современного ресторана.

### Раздел 2 Ресторан и его помещения

Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения. Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента. Полносервисные и специализированные предприятия. Вместимость ресторанов. Методы и форма обслуживания потребителей. Виды и характеристика сервиса ресторанов.

Размещение, характеристика, планировка, назначение основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.).

### Раздел 3. Комплексное оснащение ресторанов

Мебель для ресторана, назначение, требования. Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования. Особенности фуршетных и банкетных столов. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков. Кресла и стулья, особенности ресторанных полукресел. Характеристика барных стоек. Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов. Основные принципы расстановки мебели.

Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана. Виды и способы освещения для ресторанов.

Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения ресторанов. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).

Посуда, классификация. Столовая посуда, ее виды, характеристика. Требования, предъявляемые к ней. Кухонная посуда, разновидности, ее характеристика, классификация в зависимости от изготавливаемых материалов. Требования, предъявляемые к ней. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).

Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика штор, скатертей, чехлов для кресел и стульев, салфеток. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям.

Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов. Требования, предъявляемые к нему.

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий, промежуточный и итоговый контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» 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.

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.

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.);
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку рефератов и докладов, эссе;
- подготовку к текущему тестированию, решению задач по темам дисциплины.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 37% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 20 часов. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 26% аудиторных занятий.

### Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных практических занятий, час	
			Брейн-ринг	Групповое решение кроссвордов
1	Виды ресторанов	2		
2	Размещение и планирование помещений	2		
2	Мебель для ресторана	2	2	
4	Микроклимат и освещение	2		
5	Кухонное оборудование и инвентарь	2	2	
6	Посуда и приборы	2		2
7	Ресторанный текстиль	1		
8	Инвентарь для официантов	1		
ИТОГО		14	4	2

1. Проведение активной формы практических занятий на тему «*Мебель для ресторана.*», «*Кухонное оборудование и инвентарь*» предполагается в виде игры брейн - ринг. Группа делится на 2 команды по 10 - 12 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом:

- преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса.

- после текста вопроса преподаватель дает команду «*Время!*», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Сопровождение по командам проходит в течение одной минуты.

- после окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом.

- после этого преподаватель объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос.

- за правильный ответ команда получает один основной балл и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 - (число команд, правильно ответивших на этот вопрос).

Игра состоит из 12 - 14 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов объявляются предварительные итоги, и в течение 15 минут рассматриваются возможные протесты команд.

По результатам протестов команд преподаватель может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся не переигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

2. Интерактивные лекции согласно темам:

- «*Виды ресторанов*»
- «*Размещение и планирование помещений*»
- «*Мебель для ресторана*»
- «*Микроклимат и освещение*»
- «*Кухонное оборудование и инвентарь*»
- «*Посуда и приборы*»
- «*Ресторанный текстиль*»
- «*Инвентарь для официантов*»

позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал о

качественных особенностях продуктов из мяса птицы. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя. Для проведения интерактивных лекций используется ноутбук, проектор, видеоэкран.

3. Групповое решение кроссвордов предусматривает разделение группы на две команды, каждая из которых заранее на ватмане подготавливает кроссворд с перечнем вопросов. Вопрос задаётся сопернику, который должен как можно быстрее высказать ответ и вписать его в соответствующее окно. Побеждает команда, ответившая на большее число правильных ответов. Данный метод применим в дисциплине по теме «Посуда и приборы».

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10>. Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

### **Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» 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. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» 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 – экзамен.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

**1. Гуляева Л.Ю.** Методические указания по изучению дисциплины «Комплексное оснащение ресторанов»: для студентов заочного отделения, обучающихся по направлению подготовки 260800.62 - «Технология продукции и организация общественного питания». Профиль подготовки «Ресторанный бизнес», квалификация выпускника «Бакалавр» / Л.Ю. Гуляева. - Ульяновск, УГСХА им. П.А.Столыпина. - 2013 - Режим доступа: <http://lib.ugsha.ru/~elib/books/f949b87bee0868d76388a16007d9d52c.pdf>

**2. Гуляева, Л.Ю.** Комплексное оснащение ресторанов: Методические указания по изучению дисциплины для студентов заочного отделения по направлению

подготовки 260800.62 – «Технология продукции и организация общественного питания». Профиль подготовки - Ресторанный бизнес. Квалификация выпускника - Бакалавр / Л. Ю. Гуляева. - Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2013. - 20с

**3. Гуляева Л.Ю.** Учебно-методический комплекс по изучению дисциплины «Комплексное оснащение ресторанов»: для студентов заочного отделения, обучающихся по направлению подготовки 260800.62 - «Технология продукции и организация общественного питания». Профиль подготовки «Ресторанный бизнес», квалификация выпускника «Бакалавр» / Л.Ю. Гуляева. - Ульяновск: УГСХА им. П.А. Столыпина, 2015. - Режим доступа: <http://lib.ugsha.ru/~elib/books/f949b87bee0868d76388a16007d9d52c.pdf>

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

### **а) Основная литература**

1. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник Ч.1 / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 413с.

2. Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов вузов и бакалавров/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 416 с.

3. Ершов В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Ершов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4879>. — Загл. с экрана.

4. Ершов В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Ершов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4881>. — Загл. с экрана.

### **б) Дополнительная литература**

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / В.П. Золин. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 248 с

2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов. В 3 ч. Ч. 3: Торговое оборудование/ Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, А.Н. Стрельцов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 304 с.

3. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Справочник/ Л.В. Шуляков. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 249 с.

4. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов. В 3 ч. Ч. 1: Механическое оборудование/ В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 416 с.

**в) Программное обеспечение и информационные справочные системы**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: Google Chrome. Microsoft Word 2010, Microsoft Word 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практические занятия	Операционная система: Microsoft Office PowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: Google Chrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральная база и база государственных стандартов и сайт <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	+	-	+

**г) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки**

1	<b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b> <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	<b>Договор № 590/13 от 30.10.2013</b>
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г.
Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.	
2	<b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b> <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г.
Договор 251/18 от 20.11.2018 г.	
Договор 14/159 от 18.02.2019 г.	
3	<b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b> <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.

	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	<b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1 Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	<b>База данных Polpred.com</b> <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ. Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	<b>Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис_Симбирск»</b> Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> <a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a> федеральная государственная информационная система Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	<b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> <a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
1 0	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225 Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106 Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Доступ с компьютеров университета <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
1 1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Доступ с компьютеров университета <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
1 2	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15 Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015 ДОГОВОР от 30 января 2019 № CRNA-499-17 ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef Доступ по логину и паролю <a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

д) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Маркетинг в России и за рубежом	2006-2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310



	2010-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Рыбное хозяйство	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сельский механизатор	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Сыроделие и маслоделие	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Финансы	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Химия и жизнь. XXI век	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хранение и переработка сельхозсырья	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология и жизнь	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экология урбанизированных территорий	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Аграрная наука	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Административное право	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Администратор образования	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Техника в сельском хозяйстве	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
<u>Вестник аграрной науки</u> <u>Орловский государственный аграрный</u> <u>университет имени Н.В. Парахина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник АПК Верхневолжья</u> <u>Ярославская государственная</u> <u>сельскохозяйственная академия</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник НГАУ</u> <u>Новосибирский государственный аграрный</u> <u>университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник Омского государственного аграрного</u> <u>университета</u> <u>Омский государственный аграрный университет</u> <u>имени П.А.Столыпина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Известия Оренбургского государственного</u> <u>аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный</u> <u>университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

## в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>  Договор 5881/19 от 12.11.2019 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО  Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>  Договор 248/19 от 11.11.2019 г.  Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».  Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань»  Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»  Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г.  "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"  Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>  Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>

<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>База данных Polpred.com</b> Соглашение от 28.10.2019 г. <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p><a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a></p>
<p><b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p><b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p><a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p><a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a></p>
<p><b>CrossRef</b> Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p><a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p><b>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</b></p>	<p><b>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)</b></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, <b>Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам.</b> Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p><b>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»</b> 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 ПХВ 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.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Электромясорубка Scarlett 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 Shindo Metida 50 SS – 1 шт.  Холодильник однодверный Indesit MT 08 – 1 шт.  Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт.  Мультирезка Moulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт.  Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт.  Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт.  Стерилизатор для ножей «СТУ» 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 г.  MS Office 2003  г.к. 7 от 16.03.2007  Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>
<p><b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а</b>  Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</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: Calculate Linux  офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))  Архиватор 7-zip  Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт.  Операционная система: Calculate Linux  офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>

## **10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Во время обучения студентам читаются лекции и проводятся практические занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов».

Краткие рекомендации по тем видам самостоятельной работы, которые могут быть использованы при изучении данного курса. К таким видам относятся:

- работа над лекционным материалом;
- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- изучение и конспектирование нормативного материала;
- подготовка к практическим занятиям;
- написание рефератов, докладов, эссе;
- решение задач;
- подготовка к тестированию
- подготовка к экзамену

Рассмотрим некоторые из них подробнее.

### **Подготовка к лекциям и практическим занятиям**

Подготовка к лекциям и практическим занятиям должна занимать важное место в самостоятельной работе студента. Предварительно необходимо ознакомиться с рабочей программой курса, основными темами и вопросами, включенными в нее и рекомендованным списком основной и дополнительной литературы.

При подготовке к очередной лекции на основе ознакомления с рабочей программой и учебной литературой следует обратить внимание на основные положения, которые обозначены в теме предстоящей лекции. Необходимо выделить наиболее сложные, мало освещенные в имеющейся у студента литературе и требующие особого внимания во время лекции, сформулировать вопросы, на которые нужно получить ответы у лектора.

Конспектирование лекции ведется с учетом степени предварительного ознакомления с содержанием того или иного вопроса темы, а также наличия основной и дополнительной литературы по каждому из них.

Конспекты лекций лучше вести в отдельной тетради, с обязательной записью даты лекции, ее темы и плана. Желательно оставлять поля для пометок - вопросов, цифр, фактов, источников цитат, фамилий авторов, приведенных лектором. Записывать следует не дословно, а лишь основные положения, идеи и выводы. По возможности в день лекции нужно проработать свой конспект: прочесть его, вписать пропущенное, исправить неточности, формулировки и искажения, подчеркнуть важные места, отметить те положения, которые следует дополнить или уточнить при

подготовке к семинару, выяснить на консультации у преподавателя. Следует иметь в виду, что на лекции рассматриваются не все, а наиболее важные вопросы программы, опираясь на которые следует изучить самостоятельно остальные.

При подготовке к практическому занятию студент должен обратить особое внимание на постановку вопросов по теме занятия и рекомендованные источники и литературу.

Обратившись к конспекту лекции и учебным пособиям по данной теме, нужно вычленив имеющиеся в них сведения по каждому вопросу занятия, изучить основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, и на этой основе составить самостоятельный развернутый ответ по каждому пункту плана практического занятия.

Текст выступления по каждому вопросу практического занятия желательно конспектировать в отдельной тетради, где должны быть записаны тема и план каждого занятия.

В ответах должна содержаться основная информация о сущности поставленной проблемы, об основных идеях и положениях, связанных с ее решением, дискуссионных или мало исследованных сюжетах, а также выводы и предложения студента по использованию изученного вопроса в дальнейшем.

Конспект может быть полным или кратким, в виде тезисов, - главное, чтобы он мог служить основой для успешного выступления на занятии. Учебная литература используется в той мере, в какой она может дополнить или уточнить положения, содержащиеся в конспекте лекции и первоисточников (документы и материалы, научные труды).

При подготовке к практическим занятиям желательно использовать материалы периодической печати, прежде всего специальные тематические издания - научные и научно-популярные журналы, материалы конференций, интернет-сайтов.

### **Тема 1. Современный рынок для оснащения ресторанов**

**Цель** данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления, осознанных знаний о состоянии и оснащении (ассортимент) современного рынка технологическим оборудованием, инвентарем для ресторанов.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

а) вооружить студентов системой знаний о дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов» как современной комплексной фундаментальной науки об организации и развитии ресторанного бизнеса

б) сформировать у студентов четкое представление о дисциплине, задачах и актуальных проблемах в формировании знаний о современном состоянии, проблемах и перспективах развития рынка оснащения ресторанов

в) развить у студентов следующие профессиональные знания: способность анализировать современный рынок оборудования для ресторанов

**Учебные вопросы:**

1. Анализ зарубежного и российского рынка технологического оборудования ресторанов

2. Анализ регионального рынка технологического оборудования ресторанов

**Вопросы для самопроверки:**

1. Назовите основные виды оборудования для холодного цеха, применяемого в России

2. Какие виды оборудования используются для нарезки колбасных изделий, сыра

3. Основные направления развития отечественного рынка оборудования для предприятий общественного питания

**Тема 2. Виды ресторанов**

**Цель** данной темы заключается в развитии профессиональных знаний видов, классов и основных характеристик ресторанов.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

а) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о методах и формах обслуживания

б) углубить теоретические знания студентов в изучении факторов, определяющих культуру обслуживания

в) способствовать овладению конкретными профессиональными знаниями особенностей организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов

**Учебные вопросы:**

1. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения

2. Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента

3. Полносервисные и специализированные предприятия.

4. Вместимость ресторанов

5. Методы и форма обслуживания потребителей

6. Виды и характеристика сервиса ресторанов

**Вопросы для самопроверки:**

1. Что положено в основу классификации предприятий общественного питания

2. Перечислите типы предприятий общественного питания, работающие в сфере гостеприимства

3. Укажите номенклатуру услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания

4. Что такое специализация предприятий питания и чем она характеризуется

5. По каким принципам и требованиям различают столовые

6. В чем заключаются особенности организации кафе и баров

7. Назовите специализированные предприятия быстрого обслуживания

**Тема 3. Размещение и планирование помещений**

**Цель** данной темы заключается в освоении студентами правил размещения,



планировки, а также знания назначения основных помещений для обслуживания посетителей в ресторанах

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

а) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о требованиях к компоновке помещений в ресторанах различных видов и классов

б) содействовать усвоению студентами материала по изучению назначения и роли каждого помещения (вестибюль, гардероб, туалетная комната, аванзал и т.д.) в формировании первого впечатления посетителя о ресторане

**Учебные вопросы:**

1. Помещения для приема и хранения продуктов

2. Производственные помещения

3. Помещения для потребителей

4. Служебно-бытовые и технические помещения

**Вопросы для самопроверки:**

1. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест

2. Назовите особенности перечня состава помещений цеха мучных кондитерских изделий и организации работы каждого из них

3. Какие производственные помещения относятся к вспомогательным. В чем особенности организации их работы

4. Раскройте общие требования, предъявляемые к элементам линии раздачи

5. Раскройте особенности проектирования служебно-бытовых помещений

**Тема 4. Мебель для ресторана**

**Цель** данной темы заключается в формировании у студентов профессиональных знаний оборудования залов, способов расстановки и современных требований к мебели

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

а) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о видах, размерах и назначениях столов и стульев

б) углубить теоретические знания студентов по повышению уровня комфортабельности мебели

в) способствовать освоению конкретными профессиональными данными в вопросах оснащения ресторанов мебелью в зависимости от количества в нем мест

**Учебные вопросы:**

1. Мебель для ресторана, назначение, требования

Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования. Особенности фуршетных и банкетных столов. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков. Кресла и стулья, особенности ресторанных полукресел. Характеристика барных стоек. Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов.

2. Основные принципы расстановки мебели

### ***Вопросы для самопроверки:***

1. Назовите особенности фуршетных и банкетных столов
2. Дайте характеристику барных стоек
3. Назовите особенности отделки серванта (шкафа для официантов)
4. Назовите размеры, особенности отделки и характер использования столов

### **Тема 5. Микроклимат и освещение**

**Цель** данной темы заключается в формировании у студентов профессиональных знаний нормативного температурного режима ресторанов, а также правил выбора системы освещения, соблюдения гигиенических норм освещенности различных участков зала, как для посетителей, так и для работников.

а) вооружить студентов системой знаний о режимах, цвете освещения при оформлении интерьера ресторана, о нормативном температурном режиме в зависимости от высоты помещения

б) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о выборе и размещении ламп, светильников

в) содействовать усвоению студентами материала

### ***Учебные вопросы:***

1. Микроклимат и освещение.
2. Виды и способы освещения для ресторанов.

### ***Вопросы для самопроверки:***

1. Назовите основные требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана

2. Назовите основные параметры естественного и искусственного освещения

3. На какие виды подразделяют искусственное освещение, охарактеризуйте их

### **Тема 6. Кухонное оборудование и инвентарь**

**Цель** данной темы заключается в формировании у студентов профессиональных знаний современного кухонного оборудования и инвентаря для оснащения ресторанов

а) вооружить студентов системой знаний видов кухонного оборудования в зависимости от его назначения

б) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление об оснащении, конструкционном материале и принципе работы кухонного оборудования

в) способствовать овладению конкретными профессиональными компетенциями

### ***Учебные вопросы:***

1. Немеханическое оборудование
2. Технологическое оборудование

### ***Вопросы для самопроверки:***

1. Какие модификации ванн моечных вы знаете
2. Каково назначение технологических тележек

3. Назовите типы кухонных полок
4. В чем заключается технологическое использование стеллажей и шкафов
5. В чем заключается технологическое использование тележек сервировочных
6. Дайте характеристику разделочных столов

### **Тема 7. Посуда и приборы**

**Цель** данной темы заключается в развитии профессиональных знаний ассортимента и количества необходимой столовой посуды, исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

- а) вооружить студентов системой знаний в вопросах классификации столовых приборов (основные и вспомогательные), их характеристики, назначения.
- б) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о видах (в зависимости от сырья) и требованиях, предъявляемых к посуде и приборам
- в) способствовать овладению конкретными профессиональными компетенциями

**Учебные вопросы:**

1. Столовая посуда. Классификация, требования к ней
2. Столовые приборы: виды, характеристика, назначение **Вопросы для**

**самопроверки:**

1. Дайте характеристику фарфоровой посуды
2. Назовите особенности стеклянной посуды
3. Перечислите основные виды и назначение хрустальной посуды
4. Перечислите основные требования по уходу за металлической посудой

### **Тема 8. Ресторанный текстиль**

**Цель** данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления и осознанных знаний о столовом белье

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

- а) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о видах и назначении столового белья
- б) способствовать овладению конкретными профессиональными знаниями способов и приемов сервировки столов, складывания салфеток

**Учебные вопросы:**

1. Столовое белье: виды, назначение
2. Характеристика штор, чехлов для кресел и стульев

**Вопросы для самопроверки:**

1. Перечислите основные виды столового белья
2. Что такое сет
3. Какие способы сервировки салфеток вы знаете. В каких случаях используют бумажные салфетки

4. Какие эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляются к тканям

5. В чем отличие банкетных скатертей от обычных

### **Тема 9. Инвентарь для официантов**

**Цель** данной темы заключается в развитии профессиональных знаний основных видов, характеристик, назначения инвентаря для официантов.

**Данная цель реализуется через решение следующих задач:**

а) сформировать у студентов достаточно полное и чёткое представление о видах и способах оформления карты меню, в зависимости от контингента потребителей, типа предприятия и форм обслуживания

в) способствовать овладению конкретными профессиональными знаниями в подготовке персонала к обслуживанию

#### ***Учебные вопросы:***

1. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов. Требования, предъявляемые к нему

#### ***Вопросы для самопроверки:***

1. С какой целью используются подносы. Назовите правила работы с подносами

2. Как осуществляется порядок получения официантами столовой посуды и приборов

### **Подготовка выступлений и докладов на практических занятиях**

Кроме обсуждения вопросов плана занятия, практикуются отдельные выступления и доклады по темам, более подробно раскрывающим сущность обсуждаемых проблем. Как и ответы на вопросы плана практического занятия, эта форма работы не только расширяет знания, но и помогает овладеть навыками устной речи, грамотного и доказательного изложения своей позиции, что весьма важно для хорошей профессиональной подготовки. Это также простейший вид научно-исследовательского поиска и ознакомления с новейшей информацией по интересующим вопросам.

Текст выступления и доклада следует готовить заранее, с развернутым или кратким планом. Малосодержательные доклады и выступления бывают тогда, когда студент при их подготовке ограничивается лишь отдельными статьями или брошюрами, пользуется услугами Интернета, формально составляя текст с изложением некоторых общих положений и не стремясь выявить и изучить максимально возможный объем литературы, чтобы составить собственное представление о предмете обсуждения. Для выступления и доклада на занятии полезно по возможности использовать презентации, которые позволят более полно и наглядно раскрыть тему.

Выступление или доклад на занятии должны быть рассчитаны на 10 - 15 минут, с тем, чтобы у студентов была возможность обсудить его содержание, организовать дискуссию по наиболее важным или спорным суждениям и выводам. При этом всякое

выступление на занятии - ответы на вопросы плана, доклады, рецензии - должно быть свободным самостоятельным рассказом, что служит свидетельством серьезной проработки темы и хорошего владения предметом.

### **Рекомендации по оформлению реферата**

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами госта.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по дисциплине, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:

- Выбор темы из предложенного преподавателем списка;
- Поиск литературы и исходных источников по теме;
- Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может помочь пример оформления реферата;
- Написание реферата и его сдача.

*Оформление реферата происходит по такой структуре:*

1. Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется гостом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется для обозначения темы и вида работы (например, реферат по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов»). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно.

2. После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела.

3. Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы.

4. Далее следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала.

5. В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы.

6. В конце составляется список использованной литературы.

7. Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта Times New Roman, размером 12-14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

**Критерии оценки реферата, доклада:** соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на практических занятиях в виде выступлений.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», квалификация (степень) выпускника - бакалавр. Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15» декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов



Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.

Председатель методического совета к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой  М.В. Наумова

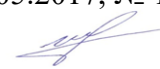
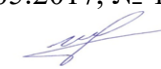




Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

«Комплексное оснащение ресторанов» по направлению подготовки 19.03.04 Технология  
 продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
 2015 – 2016 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.





Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Комплексное оснащение ресторанов» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр), 2016 – 2017 г.

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
2	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.





Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
 «Комплексное оснащение ресторанов» по направлению подготовки 19.03.04 Технология  
 продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
 2017 – 2018 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Комплексное оснащение ресторанов» по направлению подготовки 19.03.04 Технология  
продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
2018– 2019 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	<p>Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) Периодическая печать</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</p>	<p>28.08.2019 №1  Шигапов И.И.</p>	<p>28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.</p>

Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Комплексное оснащение ресторанов» (прикладной бакалавриат),  
2019– 2020



№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Составитель  И.И. Шигапов

Зав. кафедрой  И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии  И.И. Шигапов

Лист изменений и дополнений к рабочей программе  
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.