**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

---

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Сервис в индустрии питания**
*(наименование образовательной программы)*

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
## реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

**Б1.В.09 Ресторанные бизнес технологии**
*(код и наименование РПД)*

**43.03.01 Сервис**
*(код, наименование направления подготовки/специальности)*

заочная
*(формы обучения)*

Год набора -2022

**Автор(ы)-составитель(и):**

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

*(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)*

РПД Ресторанные бизнес технологии одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

**1.1.** Дисциплина Б1.В.09 Ресторанные бизнес технологии обеспечивает овладение следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код компонента компетенции | Наименование компонента компетенции |
|---|---|---|---|
| ПК-1 | Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания | ПК-1.3 | Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| ПК-2 | Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания | ПК-2.1 | Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания |

**1.2.** В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

| ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия | Код компонента компетенции | Результаты обучения |
|---|---|---|
| 33.013 Официант, бармен D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания | ПК-1.3 | на уровне знаний: знает информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| | | на уровне умений: умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| | | на уровне навыков: владеет навыками применения прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| 33.008 РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ<br>B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания<br>B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | ПК-2.1 | на уровне знаний: знает технологический процесс в предприятиях индустрии питания |
| | | на уровне умений: умеет осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания |
| | | на уровне навыков: владеет навыками управления технологическим процессом в предприятиях индустрии питания |

**2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО**

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, то есть 108 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 часов лекций, 6 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час; форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Дисциплина Б1.В.09 Ресторанные бизнес технологии изучается на 5 курсе, для студентов заочной формы обучения.

**3. Содержание и структура дисциплины**

**3.1. Структура дисциплины**

*Заочная форма обучения*

| № п/п | Наименование тем и/или разделов | Объем дисциплины (модуля), час. | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | СРО | |
| | | | Л/ДОТ | ЛР/ДОТ | ПЗ/ДОТ | КСР | | |
| Тема 1. | Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции | 49 | 2/- | 2/- | | | 45 | О, ТЗ, Реф., К |
| Тема 2 | Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд | 57 | 4/- | 4/- | | | 49 | О, ИЗ, Реф., К |
| Промежуточная аттестация | | 4 | | | | | | З |
| **Всего:** | | 108 | 4 | 6 | | | 94 | |

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа);

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

*Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), индивидуальное задание (ИЗ)*

*формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)*

**3.2. Содержание дисциплины**

**Тема 1 Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции.**

Классификация стилей предприятий, используемых в мировой и отечественной практике. Классификация меню и принципы его построения. Основные требования, предъявляемые к оформлению блюд в ресторанной кухне. Пряности, пряные овощи и травы, их использование в кулинарной практике. Пищевкусовые и ароматические добавки.

**Тема 2 Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд**

Технология закусок из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов: ассортимент, правила оформления, хранения и реализации. Особенности приготовления супов и соусов ресторанной кухни. Классические соусы ресторанной кухни и их производные. Горячие блюда ресторанной кухни из мяса, птицы, рыбы, овощей, теста, рекомендуемые для ресторанного меню. Ресторанные гарниры. Десерты. Классические кремы. Холодные десерты из фруктового льда и мо-

роженого. Горячие десерты, особенности их приготовления, классификация и ассортимент. Комбинированные десерты.

**4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

**4.1.** В ходе реализации дисциплины Б1.В.12 Социальное питание используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

| Тема и/или раздел | Методы текущего контроля успеваемости |
|---|---|
| Тема 1 Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции | выполнение и защита лабораторных работ,<br>тестирование (Т)<br>написание реферата (Реф)<br>контрольная работа (К) |
| Тема 2 Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд | выполнение и защита лабораторных работ, тестирование (Т)<br>написание реферата (Реф)<br>контрольная работа (К) |

**4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся**

**Вопросы для текущего контроля (подготовка и защита лабораторной работы)**

1. Сформулируйте основные принципы составления меню.
2. Назовите основные виды меню, используемые в ресторанах для различных потребителей.
3. Охарактеризуйте особенности составления диетического меню.
4. Перечислите виды меню, принятые при приеме иностранных гостей.
5. Дайте определение меню.
6. Охарактеризуйте понятие ассортиментный минимум.
7. Что необходимо учитывать при составлении меню?
8. В каких случаях предлагается меню по методу экспресс-обедов
9. В чем заключается сущность меню «a la carte»?
10. Какие блюда содержит меню «table d'hote»?
11. Укажите правильную последовательность блюд в меню.
12. Классификация пряностей
13. Сочетаемость пряностей и пищевых продуктов
14. Какие пряности называют плодовыми
15. Дайте характеристику представителям корневых и листовых пряностей
16. Дайте характеристику корневым и листовым пряностям
17. Вкусо-ароматические добавки
18. Дайте определение понятию «пищевая добавка»
19. На какие группы делят пищевые добавки?
20. Что означает цифровая кодификация пищевых добавок

**Составление и защита отчета по лабораторной работе**

Защита отчета.

Выполнение лабораторных работ включает составление конспекта теоретического материала, изложенного в методических указаниях к лабораторным работам. Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков. Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;
2) объекты и методы исследования, их общая характеристика и особенности;
3) методика выполнения работы;
4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;
5) результаты выполнения работы (сводные таблицы, графики, технологическая документация);
6) общие выводы по работе.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:
- показать приемы работы на оборудовании;
- пояснить выбранный способ обработки результатов;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на контрольные вопросы по работе.

**Примерная тематика лабораторных работ**

Лабораторная работа 1. Разработка ресторанного меню
Лабораторная работа 2. Органолептическая оценка пряностей и добавок
Лабораторная работа 3. Ресторанные технологии холодных закусок
Лабораторная работа 4. Приготовление супов и соусов европейской кухни
Лабораторная работа 5. Приготовление горячих блюд и гарниров
Лабораторная работа 6. Приготовление ресторанных десертов и напитков

**Примерная тематика контрольных работ**

1. Современная концепция ресторанов (отечественный опыт)
2. Современная концепция ресторанов (зарубежный опыт)
3. Инновационный подход к технологии блюд
4. Новые методы обработки продуктов
5. Основные требования, предъявляемые к оформлению блюд в европейской кухне
6. Использование вино-водочных напитков при производстве кулинарной продукции
7. Особенности приготовления, оформления и подачи холодных блюд и закусок
8. Особенности приготовления, оформления и подачи горячих блюд и закусок
9. Особенности приготовления, оформления и подачи сладких блюд
10. Особенности приготовления, оформления и подачи блюд в ресторанной кухне.
11. Холодные блюда и закуски.
12. Ресторанные гарниры, правила
13. Базовые соусы и их сочетаемость с блюдами

**Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее).**

Тема 1 Основные направления развития ресторанных технологий, принципы производства продукции.

1. Кулинарные конкурсы и их роль в совершенствовании кулинарного искусства.
2. Современные требования к оформлению кулинарной продукции в ресторанах европейского уровня.
3. Ресторанная мода
4. Современные рестораторы и ательеры
5. Зарубежный опыт развития ресторанного дела
6. Молекулярная кулинария
7. Классические пряности и их использование в кулинарной практике.
8. Пряные овощи и травы, их использование в кулинарной практике.
9. Использование вино-водочных напитков при производстве кулинарной продукции.
10. Цветочная кулинария
11. Особенности формирования национальных вкусовых пристрастий
12. Холодные закуски из рыбы, морепродуктов, рекомендуемые для ресторанного меню.
13. Холодные закуски из мяса, рекомендуемые для ресторанного меню.
14. Особенности оформления и подачи холодных закусок в ресторанной кухне.
15. Украшения банкетных блюд
16. Современное оборудование для холодного цеха
17. Супы в европейской ресторанной кухне.
18. История появления супов
19. История появления соусов

20. Соусы русской кухни
21. Соусы в европейской ресторанной кухне.
22. Горячие блюда европейской кухни из мяса и птицы, рекомендуемые для ресторанного меню.
23. Горячие блюда европейской кухни из рыбы, рекомендуемые для ресторанного меню.
24. Особенности оформления и подачи вторых горячих блюд в ресторанах.
25. Горячие блюда европейской кухни из овощей, для ресторанного меню.
26. Современное оборудование горячих цехов

**Вопросы для самостоятельной работы**

1. Отечественный и зарубежный опыт формирования концепций предприятий питания
2. Кулинарные конкурсы
3. Инновации в пищевых технологиях
4. Основные требования, предъявляемые к оформлению блюд в европейской кухне
5. Использование вино-водочных напитков при производстве кулинарной продукции
6. Особенности оформления и подачи блюд в ресторанной кухне.
7. Холодные блюда и закуски. Ресторанные гарниры, правила
8. Соусы, выпускаемые промышленностью.

## 5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

**5.1. Экзамен (зачет) проводится** с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

### 5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

| Компонент компетенции | Промежуточный/ключевой индикатор оценивания | Критерий оценивания |
|---|---|---|
| ПК-1.3 Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания | Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете | Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| ПК-2.1 Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания | Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете | Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания |

**Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**

**Примерный перечень тестовых заданий для проведения зачета**

| | |
|---|---|
| 1. | Что такое «Табльдот»<br>А) обеденное меню (комплексное)<br>Б) меню ресторана<br>В) дегустационное меню |
| 2. | Какую пряность используют в качестве отдушки для удаления неприятного или специфического запаха?<br>А) Аир<br>Б) анис<br>В) бадьян |
| 3. | Какая пряность считается самой дорогой?<br>А) ваниль<br>Б) шафран<br>В) куркума |
| 4. | Какую пряность используют при приготовлении пиццы?<br>А) шафран |

| | |
|---|---|
| | Б) орегано<br>В) зира |
| 5. | К какой группе пищевых добавок относится альгинат натрия?<br>А) ароматизотры<br>Б) консерванты<br>В) гелеобразователи |
| 6. | Как называется принцип, который предполагает приготовление блюд с учетом потребностей человека в основных веществах и энергии?<br>А) принцип совместимости<br>Б) принцип сбалансированности<br>В) принцип безопасности |
| 7. | Укажите профессию в обязанности которой входит сервировка столов, рекомендации по выбору блюд, подача блюд и расчеты с потребителями<br>А) бармен<br>Б) официант<br>В) хостес |
| 8. | Для какой профессии обязательным является знание сортов кофе, правила его хранения, подготовки и рецептуры<br>А) кондитер<br>Б) бариста<br>В) бармен |
| 9. | Какой из перечисленных сыров относятся к сырам с «голубой плесенью»?<br>А) Пармезан<br>Б) Дор-блю<br>В) Гауда |
| 10. | Какова норма обслуживания на 1 официанта на банкете с полным обслуживанием<br>А) 1-4 места<br>Б) 6-8 мест<br>В) 10-12 мест |
| 11. | Чем отличается банкет-коктейль от банкета-приема<br>А) гости пьют и едят сидя за столами<br>Б) обязательно подают горячие мясные и рыбные блюда порционно<br>В) гости пьют и едят стоя |
| 12. | Рыбные блюда включаются в меню в следующей последовательности<br>А) отварные, жареные, запеченные<br>Б) запеченные, отварные жаренные<br>В) жаренные, отварные, запеченные |
| 13. | Какие пряности используются также в качестве красящих веществ?<br>А) Аир<br>Б) куркума<br>В) ванилин |
| 14. | С какими пряностями хорошо сочетается ваниль?<br>А) корица<br>Б) гвоздика<br>В) кардамон |
| 15. | Отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг питания и его организацию на удаленных точках<br>А) кейтеринг<br>Б) фаст-фуд<br>В) холдинг |
| 16. | Какие блюда располагаются в самом начале меню:<br>А) закуски;<br>Б) основные блюда;<br>В) фирменные |
| 17. | Какие из буквенных обозначений систем питания обозначают завтрак, обед, ужин:<br>А) ВВ;<br>Б) НВ; |

| | |
|---|---|
| | В) FB. |
| 18. | Что относится к ароматическим смесям?<br>А). бадьян,<br>Б) куркума,<br>В). хмели-сунели |
| 19. | Какую пряность перед использованием рекомендуется обжарить?<br>А) Кориандр<br>Б) кунжут<br>В) каперсы |
| 20. | Должность в обязанности, которой входят подача алкогольной продукции, сигар<br>А) бариста<br>Б) метрдотель<br>В) сомелье |

**Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения зачета**

**Кейс-задание 1**

Технология приготовления пудингов и пудингов-суфле. Правила оформления и подачи

Этапы развития ресторанной кухни в России.

Рассчитать рецептуру блюда на 30 порций, если выход 1 порции составляет 250г. определить расход соли и специй (**Салат Цезарь)**

**Кейс-задание 2**

Основные требования и правила составления ресторанного меню

Соусы, рекомендуемые к десертам: технология приготовления, правила оформления и подачи

Рассчитать рецептуру блюда на 10 порций, если выход 1 порции составляет 200г. определить расход соли и специй (**Стейк и говяжьей вырезки с соусом беарнез)**

**Кейс-задание 3**

Холодные закуски из рыбы, морепродуктов, рекомендуемые для ресторанного меню: ассортимент, технология приготовления, правила оформления

Комбинированные десерты: технология приготовления, правила оформления и подачи

Рассчитать рецептуру блюда на 20 порций, если выход 1 порции составляет 100/50г. определить расход соли и специй (**Флан из куриной печени с вишневым конфитюром)**

**Кейс-задание 4**

Использование ароматизированнных масел, уксусов, горчицы в кулинарной практике

Холодные десерты из фруктового льда и мороженого (парфе, холодное суфле): технология приготовления, правила оформления и подачи

Рассчитать рецептуру блюда на 15 порций, если выход 1 порции составляет 400г. определить расход соли и специй (**Сливочная полента с морепродуктами)**

**Кейс-задание 5**

Пряные овощи и травы и их использование в кулинарной практике

Классические кремы (английский, сабайон, баварский): технология приготовления, правила оформления и подачи

Рассчитать рецептуру блюда на 25 порций, если выход 1 порции составляет 400г. определить расход соли и специй **(Ризотто с цыпленком и белыми грибами)**

**Шкала оценивания.**

| Код компонента компетенции | Критерий оценивания | Шкала оценивания |
|---|---|---|
| ПК-1.3<br>ПК-2.1 | Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания; осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания | 5 (отлично) |
| | В целом использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания; в целом осуществляет технологический процесс в предприятиях | 4 (хорошо) |

| | | |
|---|---|---|
| | индустрии питания | |
| | Частично использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания; частично осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания | 3 (удовлетворительно) |
| | Не использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания; не осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания | 2 (неудовлетворительно) |

**6. Методические материалы по освоению дисциплины**

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л., Методические рекомендации по выполнению контрольных работ: по дисциплине «Ресторанные бизнес технологии» для направления подготовки 43.03.01 Сервис [Электронный ресурс].
2. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанные бизнес технологии» для направления подготовки 43.03.01 Сервис [Электронный ресурс].

**7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

**7.1. Основная литература**


1. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340
2. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277319
3. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081


**7.2. Дополнительная литература**


1. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321
2. Лисин, П. А. Рецептурный расчет продуктов питания на основе цифровых технологий : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-8934-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/208499
3. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

**7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**7.4. Интернет-ресурсы**

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

**8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы**

| Наименование программного обеспечения | Назначение и тип лицензии программного обеспечения |
|---|---|
| 7-Zip | Архиватор с высокой степенью сжатия. Свободная лицензия |
| Adobe reader – Russian | Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия |
| Adobe Acrobat Reader DC–Russian | Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия |
| DIA | Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия |
| Google Chrome | Браузер Свободная лицензия |
| Mozilla FireFox | Браузер. Свободная лицензия |
| Word Tabulator | Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия |
| Yandex Браузер | Браузер Свободная лицензия |
| Windows XP Professional<br>Windows 7 Professional<br>Windows 8 Pro<br>Windows 8.1 Pro<br>Windows 10 Pro | Операционные системы. Лицензированная версия |
| Консультант Плюс | Справочно-правовая система |
| Office Professional Plus 2007<br>Office Professional Plus 2010<br>Office Standard 2007<br>Office Standard 2010<br>Office Standard 2013 | Пакет офисных приложений. Лицензированная версия |

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

| № п/п | Номер аудитории | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|---|---|---|
| 1 | 104-1 | учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: | Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт. |
| 2 | 109-1 | аудитория для проведения занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.<br>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга |
| 3 | 237 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт. |