**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
24.10.2022г протокол № 5

**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

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

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

**Б1.В.04 Инжиниринг меню**
*(код и наименование РПД)*

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

Очная, заочная
*(формы обучения)*

Год набора -2023

**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 Инжиниринг меню одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 10.10.2022 № 3

## 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.04 Инжиниринг меню 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-1.1 | Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах |
| | | ПК-1.3 | Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| ПК-3 | Способен разрабатывать планы основного производства и проектировать деятельность подразделений предприятий индустрии питания | ПК-3.2 | Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий 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/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания | ПК-1.1 | на уровне знаний: знает процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания |
| | | на уровне умений: умеет планировать потребности предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах |
| | | на уровне навыков: владеет навыками управления процессами обслуживания потребителей предприятий индустрии питания |
| 33.013 Официант, бармен D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками D/02.6 Организация и координация процессов обслуживания гостей организации питания | ПК-1.3 | На уровне знаний: знает прогрессивные технологии оказания услуг общественного питания |
| | | На уровне умений: умеет организовывать процессы обслуживания гостей |
| | | На уровне навыков владеет навыками оценки качества объектов сервисной деятельности |
| | ПК-3.2 | На уровне знаний: знает производственные процессы предприятий питания |
| | | На уровне умений: умеет организовывать деятельность подразделений предприятий индустрии питания |
| | | На уровне навыков владеет навыками проектирования деятельности подразделений предприятий индустрии питания |

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

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, то есть 144 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 54 часов: 18 часов лекций, 36 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 90 час; форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 14 часов: 6 часов лекций, 8 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 126 час; форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Дисциплина Б1.В.04 Инжиниринг меню изучается на 3 курсе, для студентов заочной формы обучения.

## 3. Содержание и структура дисциплины

### 3.1. Структура дисциплины

***Очная 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. | Технологии формирования меню и винной карты | 65 | 8/- | 12/- | | | 45 | ЗПР, Реф., К |
| Тема 2 | Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд | 79 | 10/- | 24/- | | | 45 | ЗПР, Реф., К |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | | Э |
| Всего: | | 144 | 18 | 36 | | | 90 | |

***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. | Технологии формирования меню и винной карты | 56 | 2/- | 4/- | | | 50 | ЗПР, Реф., К |
| Тема 2 | Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд | 84 | 4/- | 4/- | | | 76 | ЗПР, Реф., К |
| Промежуточная аттестация | | 4 | | | | | | Э |
| Всего: | | 144 | 6 | 8 | | | 126 | |

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)8;

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), защита практической работы (ЗПР)**

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

### 3.2. Содержание дисциплины

**Тема 1 Технологии формирования меню и винной карты** Концепции ресторанного бизнеса. Принципы и особенности построения меню. Оформление меню. Тренды оформления блюд в ресторанной кухне. Вкусо-ароматические компоненты, их использование в кулинарной практике.

**Тема 2 Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд.** Технология и особенности подачи холодных и горячих закусок. Технология горячих блюд. Гарниры и соусы ресторанной кухни. Десерты. Хлебобулочные и кондитерские изделия собственного производства. Технология напитков и коктейлей.

## 4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

**4.1.** В ходе реализации дисциплины Б1.В.04 Инжиниринг меню используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

| Тема и/или раздел | Методы текущего контроля успеваемости |
|---|---|
| Тема 1 Технологии формирования меню и винной карты | выполнение и защита практических работ,<br>написание реферата (Реф)<br>контрольная работа (К) |
| Тема 2 Современные технологии и особенности оформления ресторанных блюд | выполнение и защита практических работ,<br>написание реферата (Реф)<br>контрольная работа (К) |

### 4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

**Составление и защита отчета по практической работе**

Выполнение практических работ включает составление конспекта теоретического материала, изложенного в методических указаниях к практическим работам. Проведение эксперимента — центральный этап выполнения практической работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков. Составление отчета завершает практическую 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 практических работ**

Разработка ресторанного меню
Органолептическая оценка пряностей и добавок
Ресторанные технологии холодных закусок
Приготовление супов и соусов
Приготовление горячих блюд и гарниров
Приготовление ресторанных десертов и напитков
Производство хлебобулочных и кондитерских изделий

**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).**

1. Ресторанные концепции
2. Ресторанная мода
3. Молекулярная кухня
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. Блюда из мяса и птицы, рекомендуемые для ресторанного меню.
23. Горячие блюда из рыбы, рекомендуемые для ресторанного меню.
24. Особенности оформления и подачи горячих блюд в ресторанах.
25. Горячие блюда 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-1.1 Осуществляет планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах | Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене | Умеет осуществлять планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах |
| ПК-1.3 Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания | Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене | Умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания |
| ПК-3.2 Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания | Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене | Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания |

**Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**

**Примерный перечень тестовых заданий для проведения экзамена**

| | |
|---|---|
| 1. | Какой вид перца чили является самым жгучим?<br>А) Таи<br>Б) хабанеро<br>В) серрано |
| 2. | Международное название этой пряности «Орегано», а как ещё называют эту пряность в России?<br>А) Тархун<br>Б) эстрагон<br>В) душица |
| 3. | Пигменты растительного происхождения оранжево-красного цвета<br>А) антоцианы |

| | |
|---|---|
| | Б) каратиноиды<br>В) оксиды железа |
| 4. | Как называют вещества, обеспечивающие возможность образования и сохранения однородной дисперсии двух и более компонентов<br>А) эмульгаторы<br>Б) загустители<br>В) консерванты |
| 5. | Как называется банкет, если в меню включают несколько холодных закусок, суп, одно-два горячих блюда, десерт, напиток<br>А) банкет-обед<br>Б) банкет-коктейль<br>В) банкет-фуршет |
| 6. | Пекарский порошок применяют при приготовлении<br>А) песочного теста<br>Б) дрожжевого теста<br>В) слоеного теста |
| 7. | Укажите время проведения банкета-чай<br>А) 8-10 часов<br>Б)12-14 часов<br>В) 16-18 часов |
| 8. | Блюда, одного и того же наименования на банкете-приеме с частичным обслуживанием рассчитываются на:<br>А) каждого человека<br>Б) на 2-3 человека<br>В) 6-10 человек |
| 9. | В каком соотношении находится ассортимент продукции и техническая оснащенность<br>А) чем шире ассортимент, тем ниже техническая оснащенность<br>Б) ассортимент и техническая оснащенность не связаны<br>В) чем шире ассортимент, тем выше техническая оснащенность |
| 10. | Перечень блюд и напитков, имеющих определенный порядок в зависимости от используемых продуктов и способов приготовления это - …<br>А) технологическая карта<br>Б) сборник рецептур<br>В) меню |

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

**Кейс-задание 1**

1. Основные требования и правила составления ресторанного меню
2. Соусы, рекомендуемые к десертам: технология приготовления, правила оформления и подачи
3. 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 2**

1. Холодные закуски из рыбы, морепродуктов, рекомендуемые для ресторанного меню: ассортимент, технология приготовления, правила оформления
2. Комбинированные десерты: технология приготовления, правила оформления и подачи
3. 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 3**

1. Использование вино-водочных напитков при производстве кулинарной продукции
2. Десерты, приготовленные на основе теста (блинчики, птифуры): технология приготовления, правила оформления и подачи
3. Рассчитать рецептуру блюда на 400 порций, если выход 1 порции составляет 120/50/50г. определить расход соли и специй (**Лосось со шпинатом и соусом берблан)**

**Кейс-задание 4**

1. Паштеты, рулеты, террины, закуски из мяса, овощей и фруктов: ассортимент, технология приготовления, правила оформления
2. Холодный и горячий шоколад: технология приготовления, правила оформления и подачи
3. Рассчитать рецептуру блюда на 500 порций, если выход 1 порции составляет 200г. определить расход соли и специй (**Салат с пармской ветчиной, инжиром и рукколой)**

**Кейс-задание 5**

1. Пряные овощи и травы и их использование в кулинарной практике
2. Классические кремы (английский, сабайон, баварский): технология приготовления, правила оформления и подачи
3. 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-1.1<br>ПК-1.3<br>ПК-3.2 | Умеет осуществлять планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах<br>Умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания<br>Осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания | 5 (отлично) |
| | В целом умеет осуществлять планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах<br>В целом умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания<br>В целом осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания | 4 (хорошо) |
| | Частично умеет осуществлять планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах<br>Частично умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания<br>Частично осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий индустрии питания | 3 (удовлетворительно) |
| | Не умеет осуществлять планирование потребностей предприятия индустрии питания в трудовых и материальных ресурсах<br>Не умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания<br>Не осуществляет проектирование деятельности подразделений предприятий 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 указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Инжиниринг меню» 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 | Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное обо- |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | рудование 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. |