

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
Общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели освоения дисциплины (модуля) «Основы ресторанного дела» сводятся к формированию у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- ознакомить с особенностями ресторанов как предприятий общественного питания,
- изучить возможностями организации собственного ресторана или покупки готового дела,
- освоить основные формы и методы обслуживания в ресторанах,
- изучить перечень и характеристику оказываемых услуг, и обслуживание банкетов и приемов, особенности обслуживания иностранных посетителей и VIP-персон.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Основы ресторанного дела» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Основы ресторанного дела» относится к дисциплинам вариативная часть, дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05.01.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Традиции и культура питания народов мира», «Научные и практические аспекты рационального питания», «История русской кухни», «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Системы управления технологическими процессами», «Технология продукции специальных видов питания», «Организация специальных видов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов питания функционального назначения», а также при прохождении производственной практика научно-исследовательской работы, и производственной преддипломной практики.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В рамках изучения дисциплины, указанные компетенции соотносятся со следующими трудовыми функциями из профессиональных стандартов:

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6

- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
- Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Организация службы внутреннего контроля;
- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Повар. ТФ - D /01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;

- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D /02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;

- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;

- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - D /03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

ПК-4 готовностью 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.

| Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции) | Критерии оценивания результатов обучения | | | |
|--|---|---|--|--|
| | Низкий (допороговый) компетенция не сформирована | Пороговый | Базовый | Продвинутый |
| <u>ОК-6</u> Знать: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, преду- | Фрагментарные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; отсутствие знаний кон- | Общие, но не структурированные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; фраг- | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных | Успешное знание особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; полное знание методов кон- |

| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| преждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности | структивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности | ментарные знания конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности | различий; знания методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности | структивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности |
| Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применять методы конструктивного разрешения конфликтных ситуаций | Частично освоенное умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; фрагментарное применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций | В целом успешно, но не систематически осуществляемая работа в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий, с применением методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций | В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в профессиональной деятельности, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций | Сформированное умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций |
| Владеть: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности | Демонстрирует низкий уровень владения приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности | Демонстрирует частичное владение приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности | Демонстрирует частичное владение без грубых ошибок приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности | Демонстрирует владение на высоком уровне приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности |
| <u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов |
| Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, органи- | Отсутствие умений формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, органи- | Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процес- | Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовыв- | Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за техноло- |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| зовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | низывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | сом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | вать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | гическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов |
| Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции | Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции | Недостаточно владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции | В целом успешное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции | Успешное владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции |
| <u>ПК-4</u> Знать: как 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 | Фрагментарные знания, как 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 | Общие, но не структурированные знания, как 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 | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как 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 | Сформированные систематические знания, как 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 |
| Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции пита- | Частично освоено умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции | В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение устанавливать и определять при- | Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение устанавливать и определять приорите- | Сформированное умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции |

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| <p>ния, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> | <p>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</p> | <p>оритеты 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</p> | <p>ты 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</p> | <p>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</p> |
| <p>Владеть: готовностью 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</p> | <p>Частично владеет готовностью 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, допуская существенные ошибки</p> | <p>Недостаточно владеет готовностью 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</p> | <p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение готовностью 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</p> | <p>Успешно владеет готовностью 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</p> |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; особенности ресторанной индустрии; виды услуг в ресторанах; основные формы и методы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, посуды, белья, особенности составления меню, преискуранта, карты вин, виды и правила сервировки стола, очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков; порядок оказания услуг по организации потребления ресторанной продукции и обслуживания потребителей, виды приемов и банкетов, специальные формы услуг; особенности национальных кухонь и организацию питания иностранных туристов, услуги по организации досуга; требования к обслуживающему персоналу.

Уметь: 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; организовывать покупку или проектирование и регистрацию собственного ресторанного бизнеса; производить необходимые расчеты технологического процесса; определять основы составляющих успеха ресторанной индустрии; разрабатывать и организовывать различные формы и методы обслуживания; составлять меню, прейскурант, карты вин; сервировать стол с элементами аксессуарного сервиса; использовать нормативные и правовые документы в сфере ресторанного бизнеса; вести учет и оптимизацию рабочего времени.

Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и способами организации и проведения различных видов мероприятий; методами математического анализа и моделирования в сфере ресторанного бизнеса; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

| Темы, разделы дисциплины | Компетенции | | | Общее количество компетенций |
|--|-------------|-------|------|------------------------------|
| | ОК-6 | ОПК-5 | ПК-4 | |
| Раздел 1. Основы организации ресторанного дела | x | x | x | 3 |
| Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела | | x | | 1 |
| Раздел 3. Технология ресторанного дела | | x | x | 2 |
| Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов | x | | x | 2 |

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Вид занятий | Количество академических часов | |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------|
| | по очной форме обучения 6 семестр | по заочной форме обучения 4 курс |
| Объем дисциплины | 108 | 108 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч. | 54 | 14 |
| Аудиторные занятия, в т.ч. | 54 | 14 |
| лекции | 18 | 8 |
| практические | 36 | 8 |
| Самостоятельная работа, в т.ч. | 54 | 88 |
| выполнение контрольной работы | - | 9 |
| проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 20 | 24 |
| подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 20 | 20 |
| выполнение индивидуальных заданий | 10 | 20 |

| | | |
|--|-------|-------|
| подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 4 | 15 |
| Контроль | - | 4 |
| Вид итогового контроля | зачет | зачет |

4.2 Лекции

| № | Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание | Объем в акад. часах | | Формируемые компетенции |
|-------|--|----------------------|------------------------|-------------------------|
| | | очная форма обучения | заочная форма обучения | |
| 1 | Основы ресторанного дела. Основы технологии и организации сетевого ресторанного дела | 1 | 1 | ОК-6, ОПК-5, ПК-4 |
| | Реклама в ресторанном бизнесе | 2 | | |
| 2 | Технология ресторанного дела | 2 | 1 | ОПК-5 |
| | Организация безопасности в ресторанном деле | 1 | | |
| 3 | Психологическая культура ресторанного сервиса | 1 | 2 | ОПК-5, ПК-4 |
| | Организация маркетинговых исследований услуг ресторана | 2 | | |
| | Организация подбора персонала ресторана | 2 | 1 | |
| | Специальные формы обслуживания в ресторанном бизнесе | 2 | | |
| | Особенности обслуживания приемов и банкетов | 2 | | |
| 4 | Организация работы с иностранными посетителями в ресторанном бизнесе | 2 | 2 | ОК-6, ПК-4 |
| | Особенности трудовой деятельности работников ресторанного бизнеса | 1 | | |
| ИТОГО | | 18 | 8 | |

4.3 Практические занятия

| № раздела | Наименование занятия | Объем в акад. часах | | Формируемые компетенции |
|-----------|--|----------------------|------------------------|-------------------------|
| | | очная форма обучения | заочная форма обучения | |
| 1 | Характеристика ресторанов, кафе и баров | 2 | 2 | ОК-6, ОПК-5, ПК-4 |
| | Виды меню в ресторанном деле | 2 | | |
| | Формирование меню в ресторане | 2 | | |
| | Этикет и правила поведения за столом | 2 | 1 | |
| | Особенности организации быстрых обедов в ресторанном деле | 2 | | |
| | Оборудование торговых помещений ресторана | 2 | | |
| | Музыкальное оформление в ресторане | 2 | | |
| 2 | Рекомендации в выборе блюд и напитков | 2 | 1 | ОПК-5 |
| | Разработка графиков выхода на работу | 2 | | |
| | Анализ и обработка фотографий рабочего времени | 2 | | |
| 3 | Профессиональный портрет работника ресторана | 2 | 1 | ОПК-5, ПК-4 |
| | Организация и проведение банкета с полным обслуживанием официантами | 4 | | |
| | Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием официантами | 2 | | |
| 4 | Основные принципы организации банкета-фуршета | 2 | 1 | ОК-6, ПК-4 |
| | Организация и проведение банкета – чая. | 2 | | |
| | Особенности организации и проведения свадебного банкета | 2 | 1 | |

| | | | | |
|--|---------------------------------|----|---|--|
| | Кейтеринг в ресторанном бизнесе | 2 | 1 | |
| | ИТОГО | 36 | 8 | |

4.4 Лабораторные работы-не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

| Раздел дисциплины | Вид самостоятельной работы | Объем акад. часов | |
|---|---|----------------------|------------------------|
| | | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| Раздел 1. Основы организации ресторанного дела | выполнение контрольной работы | - | 2 |
| | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 4 | 6 |
| | подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 6 | 6 |
| | выполнение индивидуальных заданий | 2 | 4 |
| | подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 1 | 4 |
| Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела | выполнение контрольной работы | - | 2 |
| | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 4 | 6 |
| | подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 6 | 6 |
| | выполнение индивидуальных заданий | 2 | 4 |
| | подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 1 | 4 |
| Раздел 3. Технология ресторанного дела | выполнение контрольной работы | - | 2 |
| | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 6 | 6 |
| | подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 6 | 6 |
| | выполнение индивидуальных заданий | 4 | 8 |
| | подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 1 | 4 |
| Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов | выполнение контрольной работы | - | 3 |
| | проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 6 | 6 |
| | подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 2 | 2 |
| | выполнение индивидуальных заданий | 2 | 4 |
| | подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 1 | 3 |
| ИТОГО | | 54 | 88 |

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов современной санитарии и гигиены, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами гигиенических требований к пищевым продуктам; факторам окружающей среды;
- приобретение обучающимися навыков организации охраны продуктов и факторов среды от попадания вредных веществ и патогенных микроорганизмов;
- знакомство с основными возбудителями заболеваний, передающихся с пищей, а также возбудителями порчи продуктов и методами их определения.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

Вопросы к выполнению контрольной работы

Раздел 1. Основы организации ресторанного дела

1. Какие существуют типы ресторанов?
2. Какова классификация предприятий общественного питания?
3. Охарактеризуйте ресторан первой категории.
4. Что собой представляет пивной бар?
5. Что представляет собой меню?
6. Какие типы меню вам известны?
7. Как составляется меню ресторана?
8. Какие факторы нужно учитывать при составлении меню?
9. В чем заключаются принципы, правила и особенности составления меню?

Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела

1. Какие должностные инструкции должен соблюдать официант?
2. Может официант подсесть за столик к посетителю и завести с ним личную беседу?
3. Что собой представляет воскресный бранч?
4. Как осуществляется организация питания пассажиров в аэропортах?
5. Что собой представляет бизнес-ланч?

Раздел 3. Технология ресторанного дела

1. Какие затраты рабочего времени составляют подготовительно-заключительное время?
2. Какие затраты рабочего времени объединяет оперативное время?
3. Чем отличается нормативный баланс рабочего времени от фактического?
4. Какие должности включены в каждую группу работников предприятия общественного питания?
5. Опишите динамику работоспособности человека в течение рабочей смены.
6. Какова продолжительность рабочего дня и рабочей недели?
7. Какие виды графиков выхода на работу вам известны?
8. В чем преимущества и недостатки линейного графика?

Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов

1. Каковы временные рамки для обслуживания гостей за столом для банкета с полным обслуживанием официантами?
2. Какой порядок подачи блюд и закусок необходимо соблюдать при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами?
3. Какие столы наиболее удобно использовать для организации дипломатического банкета с полным обслуживанием официантами?
4. Каким образом должны лежать столовые приборы, чтобы официант взял тарелку гостя без предварительного разрешения?
5. Сколько существует способов подачи горячих блюд на банкете?
6. Какие действия выполняют официанты, когда у гостей банкета перерыв?
7. Сколько вариантов сервировки посуды для банкета-фуршета вы знаете?
8. Как размещают цветы в помещении, где проводится банкет-фуршет?
9. Каковы основные принципы организации бара при проведении банкета-фуршета?

10. Как проводиться уборка столов после проведения банкета-фуршета?
11. Как в зале расставляются столы для проведения свадебного банкета?
12. В чем заключается разница между сервировкой стола молодоженов и гостей банкета?

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основы организации ресторанного дела

Этапы развития ресторанного дела. Организация производства и организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Характеристика ресторанов, кафе и баров. Покупка, регистрация и расположение ресторана. Основы технологии и организации сетевого ресторанного дела. Стилль и направление ресторана. Техническая эстетика и дизайн в ресторане. Формирование и виды меню. Музыкальное оформление в ресторане.

Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела

Квалификационные требования, предъявляемые к работникам ресторанной индустрии. Внешний облик обслуживающего персонала. Профессиональная этика работника ресторана. Жалобы клиентов и конфликтные ситуации. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Виды и формы современного обслуживания. Организация шоу-программ.

Раздел 3. Технология ресторанного дела

Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Разработка графиков выхода на работу. Анализ и обработка фотографий рабочего времени. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Виды реклам и их необходимость как составляющих успеха в ресторанном бизнесе. Привлечение рекламных агентств. Маркетинг и PR-кампании в ресторанной индустрии. Организация безопасности в ресторанном бизнесе. Охранные мероприятия, меры пожарной безопасности. Страхование защита.

Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов

Специальные формы обслуживания в ресторанном деле. Особенности обслуживания приемов и банкетов. Организация работы с иностранными посетителями в ресторанном деле. Особенности организации быстрых обедов в ресторанном деле. Организация и проведение банкета с полным обслуживанием официантами. Организация и проведение банкета с частичным обслуживанием официантами. Основные принципы организации банкета-фуршета. Организация и проведение банкета-чая. Особенности организации и проведения свадебного банкета. Кейтеринг в ресторанном деле.

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий и мультимедийных учебных материалов.

| Вид учебной работы | Образовательные технологии |
|------------------------|--|
| Лекции | Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы. |
| Практические занятия | Традиционная форма проведения практических занятий - обсуждение и анализ предложенных вопросов, собеседование |
| Самостоятельная работа | Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литера- |

| |
|---|
| турой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям, тестированию, рефератам, собеседованию) |
|---|

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Основы ресторанного дела» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, для заочной формы обучения выполнение и защита контрольной работы; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Основы ресторанного дела»

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Основы ресторанного дела»

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции | Оценочное средство | |
|-------|--|--------------------------------|---|---------------|
| | | | наименование | кол-во |
| 1 | Основы организации ресторанного дела | ОК-6, ОПК-5, ПК-4 | Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета | 25 4 15 |
| 2 | Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела | ОК-6, ОПК-5 | Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета | 25 4 10 |
| 3 | Технология ресторанного дела | ОПК-5, ПК-4 | Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета | 25 4 15 |
| 4 | Особенности обслуживания приемов и банкетов | ОК-6, ПК-4 | Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета | 25 3 10 |

6.2 Перечень вопросов к зачету

1. Основные приоритеты в сфере производства продукции питания (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
2. Маркетинговая стратегия (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
3. Технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)

4. Дипломатические приемы в ресторанном бизнесе (ОК-6, ПК-4)
5. Виды банкетов, порядок их обслуживания в ресторанном деле (ОК-6, ПК-4)
6. Прием-коктейль в ресторанном бизнесе (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
7. Кадровая политика ресторана (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
8. Особенности подбора персонала ресторана (ОК-7, ОПК-5)
9. Соблюдение конфиденциальности в ресторанном бизнесе (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
10. Психология ресторанного сервиса (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
11. Психология труда официанта в ресторанном бизнесе (ОК-7, ОПК-5)
12. Психология труда бармена в ресторанном бизнесе (ОК-7, ОПК-5)
13. Ресторанная мода (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
14. Развитие сетевого ресторанного бизнеса (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
15. Стандарты ресторанных сетей (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
16. Стандарты сервиса в ресторанном деле (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
17. Особенности организации и виды сетевой структуры ресторанного дела (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
18. Экспресс-обслуживание в ресторанном деле (ОК-6, ПК-4)
19. Основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОК-6, ПК-4)
20. Зал-экспресс, стол-экспресс в ресторанном бизнесе (ОПК-5, ПК-4)
21. Шведский стол в ресторанном бизнесе
22. Клубное обслуживание и «Барбекю» в ресторанном бизнесе (ОК-6, ПК-4)
23. Банкет-чай в ресторанном бизнесе (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
24. Технологический процесс в ресторане (ОПК-5, ПК-4)
25. Подготовка к процессу обслуживания гостей в ресторанном деле (ОК-6, ПК-4)
26. Встреча гостей в ресторане (ОК-6, ПК-4)
27. Последовательность подачи блюд и напитков в ресторане (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
28. Правила подачи блюд в ресторане (ОК-6, ПК-4)
29. Расчет с гостями в ресторанном бизнесе (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
30. Должностные обязанности и права работников ресторана (ОК-7, ОПК-5)
31. Общие квалификационные требования к официантам в ресторанном деле (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
32. Требования к официантам в зависимости от квалификационного разряда в ресторанном деле (ОК-7, ОПК-5)
33. Потенциальные и реальные угрозы в ресторанном деле (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
34. Основные технологии в ресторанном деле (ОПК-5, ПК-4)
35. Подразделения службы безопасности ресторана и их функции (ОПК-5, ПК-4)
36. Традиционные особенности питания в ресторане (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
37. Некоторые особенности зарубежной кухни (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
38. Основы и задачи рекламы в ресторанном деле (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
39. Виды рекламы в ресторанном бизнесе (ОПК-5, ПК-4)
40. PR в ресторанном бизнесе (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
41. Общие требования к производственным помещениям ресторана (ОПК-5, ПК-4)
42. Общая характеристика торговых помещений ресторана (ОПК-5, ПК-4)
43. Вестибюль, гардероб, туалетные и курительные комнаты ресторана (ОПК-5, ПК-4)
44. Аванзал и зал ресторана (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
45. Танцевальная площадка и бар ресторана (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
46. Современное развитие ресторанного бизнеса (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
47. Рестораны и их характеристика (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)
48. Концепция ресторанного сервиса (ОПК-5, ПК-4)
49. Классификация предприятий общественного питания. Типы ресторанов (ОК-6, ОПК-5, ПК-4)

6.3 Шкала оценочных средств

| Уровни освоения компетенций | Критерии оценивания | Оценочные средства (кол-во баллов) |
|--|---|---|
| Продвинутый (75-100 баллов) «отлично» | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует прекрасное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов - умеет ясно отвечать на вопрос, может быстро и безошибочно проиллюстрировать ответ собственными примерами; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания - свободно владеет терминологией из различных разделов дисциплины; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | Тестовые задания (30-40 баллов) Реферат (7-10 баллов) Вопросы для зачета (38-50 баллов) |
| Базовый (50-74 балла) «хорошо» | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует хорошее знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов дисциплины, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов - умеет подобрать соответствующие примеры, чаще из имеющихся в учебных материалах; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания - владеет терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | Тестовые задания (22-30 баллов) Реферат (6-7 баллов) Вопросы для зачета (22-37баллов) |
| Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно» | <ul style="list-style-type: none"> - знает - отвечает только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов дисциплины только при наводящих вопросах экзаменатора; - умеет - с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; примеры не всегда правильные; - владеет - редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая различия; поверхностное владение фазами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для зачета (18-24 балла) |
| Низкий (допороговый) | <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки; | Тестовые задания (0-10 баллов) |

| | | |
|---|--|--|
| (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно» | - умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет терминологией | Реферат (0-4 баллов) Вопросы для зачета (0-17 баллов) |
|---|--|--|

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература:

1. Нечепорук А.Г. УМКД «Основы ресторанного дела» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиля Технология и организация специальных видов питания / Нечепорук А.Г., Хизова О.Е. – Мичуринск: Издательство Мичуринский ГАУ, 2024.

7.2 Дополнительная литература:

1. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Основы ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, авторы: Нечепорук А.Г, 2024..

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Нечепорук А.Г. Методические указания для практических работ по дисциплине «Организация ресторанного дела», Мичуринск – 2024.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

| № | Наименование | Разработчик ПО (правообладатель) | Доступность (лицензионное, свободно распространяемое) | Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии) | Реквизиты подтверждающего документа (при наличии) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Microsoft Windows, Office Professional | Microsoft Corporation | Лицензионное | - | Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно |
| 2 | Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса | АО «Лаборатория Касперского» (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165 | Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024 |
| 3 | МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru) | ООО «Новые облачные технологии» (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444 | Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно |
| 4 | Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия) | АО «Р7» | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041 | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно |
| 5 | Операционная система «Альт Образование» | ООО "Базальт свободное программное обеспечение" | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015 | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно |
| 6 | Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru) | АО «Антиплагиат» (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186 | Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025 |
| 7 | Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu | Adobe Systems | Свободно распространяемое | - | - |
| 8 | Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVu | Foxit Corporation | Свободно распространяемое | - | - |

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.

5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

| № | Цифровые технологии | Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии | Формируемые компетенции |
|----|---------------------|--|-------------------------|
| 1. | Облачные технологии | Лекции Самостоятельная работа | ПК-4 |

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
4. Проектор СТ - 180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);

10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка МасарS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы ресторанного дела» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.

Рецензент:

доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.