

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 5 з.е.

в академических часах: 180 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Технология ресторанной продукции» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Хаматгалеевой Г.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	11
7. Практические занятия.....	12
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	13
9. Самостоятельная работа студента	13
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	15
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	17
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	18

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;
- изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.
- определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;
- изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;
- рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Холодильная техника и технология		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Процессы и аппараты пищевых производств			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Технология специальных видов питания			6 сем		Предыдущая
ПК-2	Барное дело			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Технология продукции функционального назначения				7 сем	Изучаемая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-2	Технология кулинарной продукции за рубежом				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Технология производства фирменных национальных блюд				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Технология мучных кондитерских изделий			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Физиология питания		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Основы здорового питания		4 сем			Предыдущая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1- Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
		Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
		Владеть: навыками обеспечения технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.4 - Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК-2.5 - Способен разрабатывать предложения по совершенствованию	Знать: предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками разработки предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак. часов	
		Всего	По семестрам 7 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		70,5	70,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		70	70
• занятия лекционного типа		20	20
• занятия семинарского типа:		50	50
практические занятия			
лабораторные занятия		50	50
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		14	14
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		73,5	73,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		73,5	73,5
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		36	36
ИТОГО:	ак. часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам
		4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,5	14,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	10	10
практические занятия		
лабораторные занятия	10	10
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	156,5	156,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	156,5	156,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

Основные виды пищевых продуктов и признаки их качества. Холодная и тепловая обработка. Краткая характеристика способов обработки сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты). Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептов; структура, состав, содержание. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация.

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни

Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации.

Тема 3. Ресторанный дизайн блюд.

Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, сочетание цветовой гаммы. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология способов подачи. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Теория и техника кулинарного декора различных блюд: основы композиции, сочетание цветовой гаммы. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология способов подачи. Национальный колорит в дизайне блюд. Традиции русского, французского, английского и немецкого дизайна. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ и специй.

Тема 4. Холодные блюда и закуски: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии

Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов. Холодные блюда и закуски (Классификация, название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Последовательность записи и порядок расположения холодных блюд в меню ресторанов. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Назначение, особенности и требования декорирования блюд.

Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.

Салаты. Общая характеристика. Ассортимент. Салаты-коктейли. Назначение. Технологические способы и приемы художественного оформления

Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне

Горячие закуски, технология их приготовления. Посуда для приготовления и сервировки. Банкетные закуски. Общая характеристика. Технология заливных и фаршированных блюд.

Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне

Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Техника использования продуктов быстрого приготовления. Соусы. Классификация. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Популярные соусы международной ресторанной кухни. Ассортимент,

технологическая характеристика. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления.

Тема 8. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Характеристика и классификация. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Блюда русской, международной и европейской кухни из разнообразных продуктов (мясо, птица, дичь, рыба, овощи, морепродукты, деликатесы), входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, барбекю, бефстроганов, фу-а-гра, фондю). Особенности технологии. Классические гарниры и соусы. Методика гарнирования. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов.

Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов; банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Классификация. Общая характеристика. Ассортимент изделий, относящееся к ресторанной группе. Назначение. Особенности сервировки и правила потребления. Русские национальные кулинарные и кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни.

Тема 10. Напитки в ресторанной кухне

Холодные напитки собственного производства. Особенность подачи. Смешанные напитки. Принципы построения коктейлей. Классификация. Технология чая, кофе, какао, шоколада. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Происхождение спиртных напитков. Классификация. Характеристика крепких спиртных напитков на основе зерна (виски, водка, джин), на основе растений (текила, ром, коньяк, бренди), на основе фруктов и ягод (ликеры, кремы, биттеры). Основные марки. Особенности подачи. Правила потребления. Характеристика вин. Особенности покупки и хранения вина. Игристые вина. Шампанское. Марки шампанского. Подача и употребление. Вина ликерные и крепленые. Пиво. Сорта и разновидности. Правила сервировки и употребления. Сочетание вин с блюдами. Ресторанный ассортимент алкогольных напитков. Карта вин. Порядок расположения в карте вин. Правила пользования картой вин. Услуги сомелье. Напитки собственного производства, их характеристика, классификация.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	2		4	6	
2.	Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни.	2		4	6	
3.	Тема 3. Ресторанный дизайн блюд	2	2	6	10	
4.	Тема 4. Холодные блюда и закуски в ресторанной кухне: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии	2		9,5	11,5	
5.	Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.	2	4	6	12	
6	Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне.	2		4	6	
7	Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне	2	12/6	10	24	2
8	Тема 8. Вторые горячие блюда	2	28/8	10	40	2
9	Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия	2	4	10	16	
10	Тема 10. Напитки в ресторанной кухне.	2		10	12	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	20	50/14	73,5	180	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	1		16,5	17,5	
2.	Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни.	1		10	11	
3.	Тема 3. Ресторанный дизайн блюд	1		20	21	
4.	Тема 4. Холодные блюда и закуски в ресторанной кухне: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии			10	10	
5.	Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.	1	2	10	13	
6	Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне.			10	10	
7	Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне			20	02	
8	Тема 8. Вторые горячие блюда		8	20	28	
9	Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия			20	20	
10	Тема 10. Напитки в ресторанной кухне.			20	20	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	4	10/0	156,5	180	0

6. Лабораторные занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 3. Ресторанный дизайн блюд	Лабораторная работа № 1 Простая и фигурная нарезка из овощей	2	
2	Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления салатов и холодных блюд из мяса	4	
3	Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне	Лабораторная работа №3 Технология тепловой обработки кулинарных продуктов для горячих блюд	4	6

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		Лабораторная работа № 4 Технология приготовления соусов	4	
		Лабораторная работа № 5 Технология приготовления супов	4	
4	Тема 8. Вторые горячие блюда	Лабораторная работа № 6 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей	4	8
		Лабораторная работа №7 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	
		Лабораторная работа №8 Технология приготовления блюд из мяса говядины и баранины порционными кусками	4	
		Лабораторная работа №9 Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов	4	
		Лабораторная работа № 10 Технология приготовления блюд из рубленого мяса	4	
		Лабораторная работа № 11 Технология приготовления блюд из мяса птицы	4	
		Лабораторная работа № 12 Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов	4	
5	Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия	Лабораторная работа № 13 Технология приготовления сладких блюд	4	
	ИТОГО:		50	14

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления салатов и холодных блюд из мяса	2	
2	Тема 8. Вторые горячие блюда	Лабораторная работа №2 Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов	4	
		Лабораторная работа № 3 Технология приготовления блюд из рубленого мяса	4	
	ИТОГО:		10	0

7. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Технология ресторанной продукции» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

Виды самостоятельной работы:

- выполнение индивидуального задания;
- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка статьи на актуальную тему и ее публикация в рамках научно-практических конференций различного уровня (всероссийская, международная, внутривузовская);
- подготовка к коллоквиуму.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум.

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни

Виды самостоятельной работы:

- выполнение индивидуального задания;
- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум

Тема 3. Ресторанный дизайн блюд

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- творческое задание;
- подготовка к коллоквиуму.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум.

Тема 4. Холодные блюда и закуски в ресторанной кухне: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму.
- творческое задание.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, реферат.

Тема 5. Салаты в ресторанной кухне

Виды самостоятельной работы:

- выполнение индивидуального задания;
- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму;
- подготовка презентации.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, доклад презентативного характера.

Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму;
- творческое задание;
- подготовка реферата.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, реферат.

Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму;
- творческое задание;
- подготовка реферата.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, реферат.

Тема 8. Вторые горячие блюда

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму;
- творческое задание;
- подготовка реферата.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, реферат.

Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму;
- творческое задание;
- подготовка реферата.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, реферат.

Тема 10. Напитки в ресторанной кухне

Виды самостоятельной работы:

- изучение дополнительной литературы по теме;
- подготовка к коллоквиуму;
- подготовка презентации.

Оценочные средства: контрольные вопросы для опроса, коллоквиум, доклад презентативного характера.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

б) основная литература:

1. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/925820>

2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

3. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091875> Режим доступа: по подписке.

в) дополнительная литература

Управление качеством : учеб. пособие / Б.Н. Герасимов, Ю.В. Чуриков. — М. : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. - ISBN 978-5-9558-0198-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/933887>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View
- <http://www.twirpx.com> (сайт для студентов)
- <http://www.fsvps.ru/> (сайт Россельхознадзора)
- [http:// rospotrebnadzor.ru/](http://rospotrebnadzor.ru/) (сайт Роспотребнадзора)

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.