

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

Декан, председатель совета
технологического факультета


З.А. Абдулхаликов

_____ 2018

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического совета

ДГТУ

Н.С. Суракатов

_____ 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.6 Инжиниринг в ресторанном сервисе
наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
шифр и полное наименование направления

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса,

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) бакалавр.

Форма обучения очная, курс 4 семестр(ы) 8.
очная, заочная, др.

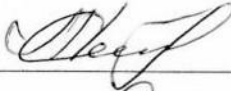
Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 2 ЗЕТ (72 ч):

лекции 16 (час); экзамен -;
(семестр)

практические (семинарские) занятия 16 (час); зачет 8
(семестр)

лабораторные занятия 16 (час); самостоятельная работа 24 (час);

курсовой проект (работа, РГР) - (семестр).


Зав. кафедрой ТППОПиТ  А.Ф. Демирова

Начальник УО  Э.В. Магомаева

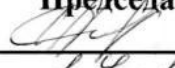


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 12.09.18 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)
 А.Ф. Демирова

ОДОБРЕНО
Методической комиссией по
укрупненной группе направления
19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование направления

Председатель МК
 А.Ф. Демирова
14-09 2018

**АВТОР
ПРОГРАММЫ**

А.М. Гаджиева, к.х.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание


подпись

1. Цели освоения дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе».

Целью освоения дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области планирования меню, анализа продаж, доходов и убытков предприятия.

Основными обобщенными задачами профессиональной деятельности бакалавров являются:

-приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания;

-овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

Формирование:

-понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;

-мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;

-готовности применения профессиональных знаний в области планирования производственной программы предприятия, ассортимента минимума, составления меню и получения прибыли;

-умений разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при разработке новых фирменных блюд ресторана;

-умений калькулирования себестоимости продукции и списания расходов производства;

-способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Инжиниринг в ресторанном сервисе» (Б1.В.ДВ.6) относится к дисциплинам базовой вариативной части Б1.В. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ООП. Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ООП, таких как «Менеджмент», «Маркетинг», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для дипломного проектирования.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе».

Студент по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» должен обладать следующими общекультурными, общепрофессиональными, профессиональными компетенциями:

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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 (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

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

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

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 (ПК-4);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-24);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-25);

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-26);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-29);

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-30);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-31);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-32).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- виды, назначение и принципы составления меню;
- методику разработки рецептур фирменных блюд и изделий;
- особенности, формы, средства и методы планирования прибыли, списание расходов;

уметь:

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана;
- составлять различные виды меню;
- осуществлять калькулирование себестоимости продукции и регулировать ценовую политику меню предприятия;
- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическими процессами;
- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;

владеть:

- методами разработки производственной программы в зависимости от специализации предприятия питания;
- методами разработки фирменных рецептур блюд, кулинарных изделий;
- способами улучшения продаж предприятия, планирования прибыли и ценовой политики;
- практическими навыками калькулирования себестоимости продукции.

4. Структура и содержание дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе»

4.1.Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины, тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости и (по срокам аттестаций в семестре). Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Лекция 1 Тема: «Инжиниринг как новый вид инженерной деятельности» 1. Цели, задачи предмета инжиниринг в ресторанном сервисе, связь с другими дисциплинами 2. Классификация форм инжиниринга. Инжиниринговые услуги. Инжиниринговые фирмы 3. Понятие реинжиниринга. Реинжиниринг как инструмент хозяйственного управления 4. Особенности инжиниринга в ресторанном сервисе 5.* Составляющие инжиниринга	8	1	2	-	-	2	Контрольная работа №1
2.	Лекция 2 Тема: «Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе» 1. Общие понятия ресторана и ресторанного бизнеса, тенденции развития 2. Классификация ресторанов 3. Основные этапы организации деятельности ресторана 4.* Государственное регулирование предприятий питания		2	1	2	-	4	
3.	Лекция 3 Тема: «Планирование меню» 1. Характеристика типов и видов		2-3	2	4	6	2	

	<p>меню</p> <p>2. Назначения и принципы составления меню</p> <p>3. Разработка фирменных рецептур блюд, изделий</p> <p>4.* Оригинальное оформление Меню</p>							
4.	<p>Лекция 4</p> <p>Тема: «Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания».</p> <p>1. Товарооборот предприятия и его структура</p> <p>2. Классификация затрат, (издержек) предприятия</p> <p>3.* Прибыль, рентабельность, окупаемость и экономическая эффективность деятельности предприятия</p>		3-4	2	-	-	2	
5.	<p>Лекция 5</p> <p>Тема: «Ценообразование в ресторанном бизнесе».</p> <p>1. Составление калькуляции на кулинарную продукцию</p> <p>2. Ассортиментный перечень продаваемых блюд, товаров, услуг и пути его оптимизации</p> <p>3. Основные показатели маржинального анализа</p> <p>4.* Планирование прибыли и ценовая политика предприятия питания</p>		4-5	2	4	4	2	Контрольная работа № 2
6.	<p>Лекция 6</p> <p>Тема: «Анализ и контроль эффективности затрат на производство»</p> <p>1. Планирование затрат на реализацию производственных процессов</p> <p>2. Контроль затрат при реализации производственных процессов</p> <p>3. Списание расходов производства</p> <p>4.* Роль человеческого фактора в формировании производственных затрат</p>		5-6	2	4	4	2	Контрольная работа № 3

7.	Лекция 7 Тема: «Инжиниринг услуг в ресторанном сервисе» 1. Виды сервиса, система сервиса на предприятиях питания 2. Служащие сервиса предприятия питания 3. Пути совершенствования деятельности службы ресторанного обслуживания 4.* Основы международной практики обслуживания в ресторанах	6	1	-	-	2
8.	Лекция 8 Тема: «Мерчендайзинг на предприятиях питания» 1. Понятие характеристики мерчендайзинга 2. Основные принципы мерчендайзинга 3. Современный этап развития мерчендайзинга 4*. История мирового профессионального мерчендайзинга	7	1	-	-	4
9.	Лекция 9 Тема: «Анализ конкурентоспособности ресторана» 1. Анализ отрасли и конкурентов 2. Анализ потребительских предприятий посетителей ресторанов 3. Оценка конкурентоспособности ресторанов 4*. Основные факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана	7-8	2	-	-	2
	Лекция 10 Тема: «Разработка проекта организации услуг ресторанной деятельности» 1. Составление бизнес-плана 2. Анализ процесса открытия ресторана 3. Организация работы ресторана в условиях его функционирования 4*. Анализ недостатков проекта	8	1	2	2	2

	по организации деятельности ресторана							
	Итого 72ч (2 ЗЕТ)			16	16	16	24	Зачет

* - вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

4.2. Содержание практических семинарских занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1.	Лекция № 2	Семинар-презентация «Концептуальное оформление меню»	2	2,3,4,5
2.	Лекция № 3	Разработка различных видов меню для предприятий общественного питания	4	1,2,3,5
3.	Лекция № 5	Составление калькуляции на блюда	4	2,3,4,5
4.	Лекция № 6	Расчет издержек производства	4	2,4,5
5.	Лекция № 10	Освоение методики составления бизнес-плана	2	2,4,5
		Итого:	16	

4.3. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1.	Лекция № 3	Концептуальное оформление меню	2	1,2,3,4,5
2.	Лекция № 3	Разработка различных видов меню для предприятий общественного питания	4	1,2,3,5
3.	Лекция № 5	Составление калькуляции на блюда	4	2,3,4,5
4.	Лекция № 6	Расчет издержек производства	4	1,2,4,5
5.	Лекция № 10	Освоение методики составления бизнес-плана	2	2,4,5
		Итого:	16	

4.4 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1.	Составляющие инжиниринга	2	2,3,4,5	Контр. раб. № 1.
2.	Современные тенденции развития в ресторанном бизнесе	4	3,4,5	Контр. раб. № 1.
3.	Оригинальное оформление меню	2	1,2,3,5 1,2,3,4,5	Контр. раб. № 1.
4.	Расчет издержек производства на заработную плату	2	2,3,5	Контр. раб. № 1.
5.	Формирование валового дохода предприятий питания	2	1,2,3,4,5	Контр. раб. № 1.
6.	Роль человеческого фактора в формировании производственных потерь	2	1,2,3,4,5	Контр. раб. № 1.
7.	Основы международной практики обслуживания в ресторанах	2	1,2,3,5	Контр. раб. № 2.
8.	История мирового профессионального мерчендайзера	4	1,2,3,4	Контр. раб. № 2.
9.	Основные факторы, влияющие на конкурентно способность ресторана	2	1,2,3,4,5	Контр. раб. № 2.
10.	Анализ недостатков проекта по организации деятельности ресторана	2	1,2,3,4,5	Контр. раб. № 2.
	Итого:	24		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	Пз	С/р
1	2	3	4	5
1.	Компетентностный подход	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+
1	2	3	4	5

3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-
4.	Исследовательский метод	-	+	-
5.	Групповой метод	+	-	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+
7.	Игровые технологии:			
	• деловые и ролевые игры	+	-	-
	• ситуационные задачи	+	+	-
8.	Кейс анализ	-	+	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+
12.	Метод collaboration	-	+	+

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 20% аудиторных занятий (10 час.)

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Перечень вопросов к входной контрольной работе

1. Схема организации производства на предприятии питания
2. Классификация предприятий питания
3. Расчет меню для различных типов предприятий питания
4. Расчет расхода сырья для выполнения производственной программы предприятий питания
5. Расчет покупной продукции для буфетов
6. Расчет численности работников производства
7. Особенности обслуживания разных типов предприятий питания
8. Требования к обслуживающему персоналу
9. Столовая посуда, приборы, столовое белье для ресторанов
10. Услуги в ресторанном сервисе
11. Кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи
12. Характеристика оборудования для предприятий питания

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Тенденции, проблемы и перспективы развития ресторанного сервиса
2. Инжиниринг и реинжиниринг в ресторанном сервисе
3. Классификация форм инжиниринга
4. Инжиниринговые услуги
5. Составляющие инжиниринга
6. Особенности инжиниринга в ресторанном сервисе
7. Понятие реинжиниринга. Реинжиниринг как инструмент хозяйственного управления
8. Общие понятия ресторана и ресторанного бизнеса, тенденции развития
9. Классификация ресторанов
10. Основные этапы организации деятельности ресторана
11. Государственное регулирование предприятий питания
12. Составление калькуляции на кулинарную продукцию

Контрольная работа №2

1. Ассортиментный перечень продаваемых блюд, товаров, услуг и пути его оптимизации
2. Основные показатели маржинального анализа
3. Планирование прибыли и ценовая политика предприятия питания
4. Планирование затрат на реализацию производственных процессов
5. Контроль затрат при реализации производственных процессов
6. Списание расходов производства
7. Роль человеческого фактора в формировании производственных затрат
8. Виды сервиса, система сервиса на предприятиях питания
9. Служащие сервиса предприятия питания
10. Пути совершенствования деятельности службы ресторанного обслуживания
11. Основы международной практики обслуживания в ресторанах

Контрольная работа №3

1. Понятие характеристики мерчендайзинга
2. Основные принципы мерчендайзинга
3. Современный этап развития мерчендайзинга
4. История мирового профессионального мерчендайзинга
5. Анализ отрасли и конкурентов
6. Анализ потребительских предприятий посетителей ресторанов
7. Оценка конкурентоспособности ресторанов
8. Основные факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана
9. Составление бизнес-плана
10. Анализ процесса открытия ресторана
11. Организация работы ресторана в условиях его функционирования
12. Анализ недостатков проекта по организации деятельности ресторана

Перечень вопросов к промежуточной аттестации (зачет)

1. Схема организации производства на предприятии питания
2. Классификация предприятий питания
3. Расчет меню для различных типов предприятий питания
4. Расчет расхода сырья для выполнения производственной программы предприятий питания
5. Расчет покупной продукции для буфетов
6. Расчет численности работников производства
7. Особенности обслуживания разных типов предприятий питания
8. Требования к обслуживающему персоналу
9. Столовая посуда, приборы, столовое белье для ресторанов
10. Услуги в ресторанном сервисе
11. Кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи
12. Характеристика оборудования для предприятий питания
13. Тенденции, проблемы и перспективы развития ресторанного сервиса
14. Инжиниринг и реинжиниринг в ресторанном сервисе
15. Классификация форм инжиниринга
16. Инжиниринговые услуги
17. Составляющие инжиниринга
18. Особенности инжиниринга в ресторанном сервисе
19. Понятие реинжиниринга. Реинжиниринг как инструмент хозяйственного управления
20. Общие понятия ресторана и ресторанного бизнеса, тенденции развития
21. Классификация ресторанов
22. Основные этапы организации деятельности ресторана
23. Государственное регулирование предприятий питания
24. Составление калькуляции на кулинарную продукцию
25. Ассортиментный перечень продаваемых блюд, товаров, услуг и пути его оптимизации
26. Основные показатели маржинального анализа
27. Планирование прибыли и ценовая политика предприятия питания
28. Планирование затрат на реализацию производственных процессов
29. Контроль затрат при реализации производственных процессов
30. Списание расходов производства
31. Роль человеческого фактора в формировании производственных затрат
32. Виды сервиса, система сервиса на предприятиях питания
33. Служащие сервиса предприятия питания
34. Пути совершенствования деятельности службы ресторанного обслуживания
35. Основы международной практики обслуживания в ресторанах
36. Понятие характеристики мерчендайзинга
37. Основные принципы мерчендайзинга
38. Современный этап развития мерчендайзинга
39. История мирового профессионального мерчендайзинга
40. Анализ отрасли и конкурентов
41. Анализ потребительских предприятий посетителей ресторанов
42. Оценка конкурентоспособности ресторанов

43. Основные факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана
44. Составление бизнес-плана
45. Анализ процесса открытия ресторана
46. Организация работы ресторана в условиях его функционирования
47. Анализ недостатков проекта по организации деятельности ресторана

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Инжиниринг и реинжиниринг в ресторанном сервисе
2. Современные тенденции развития в ресторанном сервисе
3. Государственное регулирование предприятий питания
4. Планирование меню
5. Экономическая эффективность коммерческой деятельности предприятий общественного питания
6. Ценообразование в ресторанном бизнесе
7. Анализ и контроль эффективности затрат на производство
8. Инжиниринг услуг в ресторанном сервисе
9. Мерчендайзинг на предприятиях питания
10. Анализ конкурентоспособности ресторана
11. Разработка проекта организации услуг ресторанной деятельности

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
«Инжиниринг в ресторанном сервисе»**

**Рекомендуемая литература и источники информации
(основная литература и дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке	На Кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, лб	Проектирование предприятий общественного питания. Учебник	Т.Т. Никуленкова Г.М. Ястина	– М.:Колос, 2006 – 247 с	25	5
Дополнительная						
2.	Лк, пз, лб	Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов направления подготовки бакалавров 260800.62 - «Технология продукции и организация общественного питания»	Даудова Т.Н. Азадова Э.Ф. Сулейманова З.Г.	-Махачкала: ДГТУ, 2014.	10	10
3.	Лк, пз	ГОСТ Р 1.9-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения.			-	3
4	Лк, пз, лб	Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов	Шленская Т.В., Шабурова Г.В., Куручкин А.А., Петросова Е.В.	Издательство «Троицкий мост».-2014.- 288с. https://e.lanbook.com/book/90688	-	-
5	Лк, пз, лб	Проектирование предприятий общественного питания:	Васюкова А.Т.	Издательство "Дашков и К".-2016.-	-	-

		Практикум		144с. https://e.lanbook.com/book/93367		
6.	Лк, пз	Каталог оборудования		-М.: Фирма «Торговый дизайн», 2005.-135с	-	5
7.	Лк, пз	Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник		-М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004.-247с.	-	3

в) периодические издания

1. «Пищевая промышленность»;
2. «Отраслевое питание»;
3. «Питание и общество»;
4. «Вы и Ваш ресторан»;
5. «Современный ресторан»;
6. «Гостиница Ресторан»;
7. «Ресторанные ведомости»;
8. «Трюфель»;
9. «Химия и жизнь XXI века»;
10. «Стандарты и качество»;
11. «Ресторатор».

г) программное и коммуникационное обеспечение

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;
2. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов;
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
5. 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru.
6. Автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7;
7. 1С-Рарус: управление школьным питанием;
8. Готовые тренинги www.instituthoreca.ru;
9. Программный продукт «Общепит 8»;
10. Презентации лекции по модулям дисциплины.

д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Портал индустрии гостеприимства и питания;
2. Портал гостинично-ресторанного бизнеса;
3. Информационно-справочный портал Москвы и Московской области;
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
5. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
6. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
7. Интернет-сайт «Cooking-book»;
8. Интернет-сайт «Kuking.net»;
9. Интернет-сайт «Кулинар»;
10. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;
11. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
12. Интернет-сайт «Kulina»;
13. Интернет-сайт «Фуршет.ru»;
14. Поисковая система «Google»;
15. Поисковая система «Rumblер»;
16. Поисковая система «Gogo»;
17. Поисковая система «Яндекс»;
18. Поисковая система «Aport»;

19. Поисковая система «Yahoo»;
20. Поисковая система «Bing»;
21. Поисковая система «Mail.ru».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);

2. Компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevier rostov scopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.

3. Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- фотоальбомы;
- наборы плакатов;
- телевизор с приставкой;
- видеофильмы;
- компьютерная программа для выполнения курсовой работы.

4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированный кабинет «Ресторанный сервис».

Оснащение:

Проектор, компьютеры, телевизор, видеомаягнитофон, учебные стенды и плакаты, учебные кассеты, CD диски, видеосеминары, раздаточный материал;

Класс – кабинет «Ресторанного сервиса».

Столы: круглые, квадратные, овальные, шестигранные, прямоугольные;

Текстиль: скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячее), униформа для официантов, ручники, полотенца;

Столовые приборы:

- Столовые (ложки, вилки, ножи);
- Десертные (ложки, вилки, ножи);
- Ложки - чайные, кофейные, для соуса, Ice Tea, бульонные, барменские, сервировочные, для салата, для раскладки, коктейльная, для икры, для фруктовых шаров;
- Вилки - для торта, рыбы, устриц, улиток, сервировочные, для раскладки, для стейка;
- Ножи - для рыбы, масла, стейка, торта, фруктов, сыра;
- Лопатки кондитерские.;

Барный инвентарь: диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер, слайсеры, штопоры, нарзанники, открывалки, струбины для бутылок, щипцы, сифоны, римеры, барные линейки, набор барменский, ложка для абсента, нож для яблока, нож для снятия цедры, помпа, нож для колки льда, нож барменский для томатов, пробки, мельница для льда, триммер, вертушка для шампанского, набор сомелье, крюшонный набор, турка.;

Столовая посуда:

- металлическая (икорница, блюда для устриц, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочки, молочники, кулер для льда, ведро для льда,

подносы, самовар, миски суповые с крышками, вазы-супницы, тренога, баранчик, эскарго, блюда овальные, круглые, менажницы);

- фарфоровая (тарелки, чашки с блюдцами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы);

- пластмассовая;

Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, пармизанницы, салфетницы, кокильницы, кокотницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, подставки, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, тарталетки, мармиты, фондю, термосы, подносы, папки для счетов и меню, сигаретница, кольца для салфеток, соусницы, фламбе, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина;

Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, таганчики, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлаги, противни, миски, венчики, шумовка, половники;

Электрооборудование: блендеры, миксеры, соковыжималка, льдогенератор.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор комплексного предприятия «Ацтека», к.э.н. _____ Джалалова Т.Ш.

подпись