



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

**РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ**
Декан, председатель совета
технологического факультета

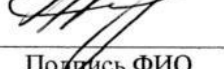


З.А. Абдулхаликов
20.09 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


Н.С. Суракатов
14.10 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)

Дисциплина Б1.В.ОД.18 Обслуживание на предприятиях индустрии питания
наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС
для направления (специальности) 19.03.04 - «Технология продукции и организация
общественного питания»
шифр и полное наименование направления (специальности)
по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»
факультет Технологический
наименование факультета, где ведется дисциплина
кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и товароведения
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина
Квалификация выпускника (степень) Бакалавр
бакалавр (специалист)
Форма обучения очная, курс 3 семестр (ы) 7
очная, заочная, др.
Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 4 ЗЕТ (144ч.)
лекции 34 (час); экзамен _____
(семестр)
практические (семинарские) занятия 34 (час); зачет 7
(семестр)
лабораторные занятия 17 (час); самостоятельная работа 59 (час);
курсовой проект (работа, РГР) _____ (семестр).

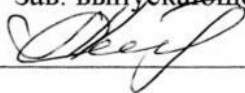
Зав. кафедрой  Демирова А.Ф.
Подпись ФИО
Начальник УО  Магомаева Э.В.
Подпись ФИО



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».

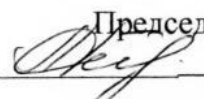
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ 12.09.18 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)



А.Ф. Демирова

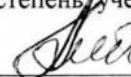
ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе направления
подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование направления

Председатель МК
 Демирова А.Ф.

14 09 2018г.

АВТОР ПРОГРАММЫ

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



1. Цели освоения дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»

Целью преподавания дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» является готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания.

Задачи освоения дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о сервисе обслуживания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой и маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания
- формирование понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей индустрии питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к Блоку 1 (Б.1), вариативной части. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Менеджмент»; «Маркетинг»; «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания»; «Санитария и гигиена питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания.

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Выпускник программы бакалавриата по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Выпускник программы бакалавриата по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);
- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-22).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- о научных основах организации общественного питания;
- о рациональной схеме размещения сети предприятий общественного питания;
- о состоянии и тенденции развития массового питания за рубежом;
- о научной организации труда и его нормировании;
- об организации материально-технической базы предприятий и особенностях его снабжения;

- об организации производства, основных принципах, формах, методах производственных процессов;
- об оперативном планировании производства в зависимости от типа предприятия;
- о формах и методах обслуживания, формировании системы обслуживания различного контингента;
- об особенностях организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания;
- об организации торгового процесса и рекламе предприятий питания.
- принципы организации предприятий в общественном питании;
- производственно-торговую структуру, классификацию, класс наценки в зависимости от типа предприятия питания;
- основные направления научной организации труда с целью его совершенствования;
- методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени для разработки норм труда;
- нормативно-техническую документацию для составления плановых меню при свободном выборе блюд, организации комплексного питания и предприятий заготовочных;

Уметь:

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами;
- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;

Владеть:

- техникой и технологией подачи блюд, организацию раздач, способы расчета для улучшения организации обслуживания различного контингента посетителей в различных типах предприятий питания.
- методами прогноза повышения качества выпускаемой продукции;
- разработкой нормативно-технической документации с учетом новейших достижений в области техники и технологий;
- методами организации работы всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и технике безопасности при производстве продукции;
- методами обеспечения технологической целесообразности выпуска заданной кулинарной продукции.
- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий;
- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;

- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;
- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.

4. Структура и содержание дисциплины «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»

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 (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	Лекция 1 Тема: Общая характеристика форм обслуживания 1.Классификация форм обслуживания 2. Характеристика форм самообслуживания 3.Характеристика форм обслуживания официантами	7	1	4	4	4	6	Входная контрольная работа
2	Лекция 2 Тема: Характеристика торговой части предприятий общественного питания 1. Торговые предприятия. Характеристика буфетов 2. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами 3. Формы поставок, доставка продуктов и товаров	7	3	4	4	4	6	
3	Лекция 3 Тема: Организация обслуживания в ресторанах 1,Встреча потребителей и прием заказа 2.Техника подачи готовой продукции	7	5	4	4	4	8	Контрольная работа1

	потребителю 3.Расчет с потребителями							
4	Лекция 4 Тема Правила подачи блюд и напитков 1.Подача холодных блюд и закусок 2.Подача первых и вторых блюд 3.Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления	7	7	4	4	3	8	
5	Лекция 5 Тема:Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути 1.Обслуживание в гостиничном комплексе 2.Виды баров. Организация работы баров 3.Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний	7	9	4	4	2	6	Контрольная работа2
6	Лекция 6 Тема:Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров 1.Виды банкетов. Прием заказа и составление меню 2.Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием. 3.Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай 4.Обслуживание праздничных вечеров	7	1 1	4	4		6	
7	Лекция 7 Тема:Обслуживание иностранных туристов 1. Виды туризма. Туристические документы 2.Организация питания иностранных туристов 3.Организация обслуживания иностранных туристов	7	1 3	4	4		6	Контрольная работа3
8	Лекция 8 Тема:Организация	7	1 5	4	4		6	

	<p>отпуска готовой продукции в предприятиях ОП с методом самообслуживания</p> <p>1. Общая характеристика раздаточных. Организация расчета с потребителями</p> <p>2. Организация отпуска готовой продукции на раздаточной, оснащенной прилавками самообслуживания</p>							
9	<p>Лекция 9 Тема: Организация обслуживания по месту работы и учебы</p> <p>1. Общие требования к организации питания рабочих и служащих</p> <p>2. Общие требования к организации питания студентов</p> <p>3. Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ</p>	7	1 7	2	2		7	
	Итого			34	34	17	59	Зачет

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Обслуживание банкетов и приемов	4	1,2
2	Лекция 2	Сервировка столов по меню завтрака, обеда и ужина. Виды и технологии складывания салфеток	4	3,4
3	Лекция 3	Применение столовой посуды при сервировке стола. Основные столовые приборы при сервировке стола	4	1,3
4	Лекция 4	Организация работы в баре. Особенности подачи сладких блюд и напитков.	3	5,6,7
5	Лекция 5	Особенности подачи сладких блюд и напитков	2	3,10
	Итого:		17	

4.3. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Характеристика форм самообслуживания Характеристика форм обслуживания официантами	4	1,2
2	Лекция 2	Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами Формы поставок, доставка продуктов и товаров	4	3,4

3	Лекция 3	Организация обслуживания в ресторанах. Техника подачи готовой продукции потребителю	4	1,3
4	Лекция 4	Правила подачи блюд и напитков Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления	4	5,6,7
5	Лекция 5	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай	4	3,10
6	Лекция 6	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	4	4,5,6
7	Лекция 7	Организация обслуживания иностранных туристов	4	5,6
8	Лекция 8	Организация отпуска готовой продукции в предприятиях ОП с методом самообслуживания	4	8,9
9	Лекция 9	Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ	2	2.3
	Итого:		34	

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	Характеристика форм самообслуживания Характеристика форм обслуживания официантами	6	Зайко Г.М., Т.А. Джум Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Магистр, 2008.	Реферат
2	Формы поставок, доставка продуктов и товаров. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами	6	Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в ОП М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2006.	Реферат
3	Организация обслуживания в ресторанах. Техника подачи готовой продукции	8	Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации	Дискуссия

	потребителю Расчет с потребителями		(предприятия общественного питания). -М.: деЛи принт,2009. – 282 с;	
4	Правила подачи блюд и напитков Подача холодных блюд и закусок. Расчет с потребителями	8	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебн. пособие Ростов -на-Дону: издательство «Феникс», 2004.	Доклад
5	Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний	6	Панова Л.А. Организация обслуживания на предприятиях ОП. - М.: Издательско - торговая корпорация «Дашков и К ⁰ », 2007. - 342 с	Дискуссия
6	Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай Обслуживание праздничных вечеров	6	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008.	Реферат
7	Организация питания иностранных туристов Организация обслуживания иностранных туристов	6	Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / - М.: Издат. центр «Академия», 2006	Реферат
8	2. Общая характеристика раздаточных. Организация расчета с потребителями	6	Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общ. питания– М.: Колос, 2006	Дискуссия
9	Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ	7	Радченко Л.А. Организация производства на предпр. ОП: Уч. пособие Ростов -на-Дону: издательство «Феникс», 2004.	Доклад
	Итого:	59		

5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

Программа предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме составляет 20% от аудиторных занятий (17 ч.).

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

С целью повышения эффективности обучения применяются формы индивидуально-группового обучения на основе реальных или модельных ситуаций, что позволяет активизировать работу студентов на занятии. На лекционных занятиях используются наглядные учебные пособия.

На практических занятиях проводятся экспериментальные работы по методическим указаниям. В целом, применяются следующие эффективные и инновационные методы обучения: ситуационные задачи, деловые игры, групповые формы обучения, исследовательские методы обучения, поисковые методы и т.д.

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. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
3. Технология производства мясных полуфабрикатов
4. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
5. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
6. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
7. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
8. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
9. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
10. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
11. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
12. Расчет товарооборота предприятий общественного питания
13. Расчет издержек производства предприятий общественного питания

Перечень вопросов для текущих контрольных работ

Контрольная работа №1

1. Общая характеристика форм обслуживания
2. Классификация форм обслуживания
3. Характеристика форм самообслуживания
4. Характеристика форм обслуживания официантами
5. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
6. Торговые предприятия. Характеристика буфетов
7. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
8. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
9. Организация обслуживания в ресторанах
10. Встреча потребителей и прием заказа
11. Техника подачи готовой продукции потребителю
12. Расчет с потребителями

Контрольная работа №2

1. Правила подачи блюд и напитков
2. Подача холодных блюд и закусок
3. Подача первых и вторых блюд

4. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
5. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
6. Обслуживание в гостиничном комплексе
7. Виды баров. Организация работы баров
8. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций

Контрольная работа №3

1. Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров
2. Виды банкетов. Прием заказа и составление меню
3. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием.
4. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай
5. Обслуживание праздничных вечеров
6. Обслуживание иностранных туристов
7. Виды туризма. Туристические документы
8. Организация питания иностранных туристов
9. Организация обслуживания иностранных туристов

Перечень вопросов к зачету по дисциплине «Обслуживание на предприятиях индустрии питания»

1. Общая характеристика форм обслуживания
2. Классификация форм обслуживания
3. Характеристика форм самообслуживания
4. Характеристика форм обслуживания официантами
5. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
6. Торговые предприятия. Характеристика буфетов
7. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
8. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
9. Организация обслуживания в ресторанах
10. Встреча потребителей и прием заказа
11. Техника подачи готовой продукции потребителю
12. Расчет с потребителями
10. Правила подачи блюд и напитков
11. Подача холодных блюд и закусок
12. Подача первых и вторых блюд
13. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
14. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
15. Обслуживание в гостиничном комплексе
16. Виды баров. Организация работы баров
17. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций
18. Правила подачи блюд и напитков
19. Подача холодных блюд и закусок
20. Подача первых и вторых блюд

21. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
22. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
23. Обслуживание в гостиничном комплексе
24. Виды баров. Организация работы баров
25. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций
26. Обслуживание банкетов, приемов, праздничных вечеров
27. Виды банкетов. Прием заказа и составление меню
28. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием.
29. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай
30. Обслуживание праздничных вечеров
31. Обслуживание иностранных туристов
32. Виды туризма. Туристические документы
33. Организация питания иностранных туристов
34. Организация обслуживания иностранных туристов
35. Организация отпуска готовой продукции в предприятиях ОП с методом самообслуживания
36. Общая характеристика раздаточных. Организация расчета с потребителями
37. Организация отпуска готовой продукции на раздаточной, оснащенной прилавками самообслуживания
38. Организация обслуживания по месту работы и учебы
39. Общие требования к организации питания рабочих и служащих
40. Общие требования к организации питания студентов
41. Организация обслуживания школьников и учащихся профессионально-технических училищ

Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Характеристика форм обслуживания официантами
2. Характеристика торговой части предприятий общественного питания
3. Торговые предприятия. Характеристика буфетов
4. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами
5. Формы поставок, доставка продуктов и товаров
6. Организация обслуживания в ресторанах
7. Встреча потребителей и прием заказа
7. Техника подачи готовой продукции потребителю
9. Расчет с потребителями
10. Правила подачи блюд и напитков
11. Подача холодных блюд и закусок
12. Подача первых и вторых блюд
13. Подача горячих и холодных напитков собственного приготовления
14. Обслуживание в гостиничном комплексе и в пути
15. Обслуживание в гостиничном комплексе
16. Виды баров. Организация работы баров
17. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций
18. Правила подачи блюд и напитков
19. Подача холодных блюд и закусок

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
(Обслуживание на предприятиях индустрии питания): основная
литература, дополнительная литература**

№ 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	Технология ресторанного обслуживания	Белешапка М.И.	М.: Издат. центр «Академия», 2006	10	1
2	Лк, Пз, Лб	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для вузов	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Издательство «Троицкий мост».- 2014.-208с. https://e.lanbook.com/book/90692	-	-
3	Лк, Пз, Лб	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2007	21	2
4	Лк, Пз, Лб	Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие	Даудова Т.Н., Ахмедова А.А.	М.: ДГТУ, 2007.	10	15
5	Лк, Пз, Лб	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник	Усов В.В.	М.: Изд. «Академия», 2005	11	2

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Обслуживание на предприятиях индустрии питания)

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература)

- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть

Интернет: *ScienceDiect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus*

2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Тематические стенды и плакаты
2	Текстиль: скатерти, салфетки
3	Столовые приборы: столовые (ложки, вилки, ножи); десертные (ложки, вилки, ножи); ложки - чайные, кофейные
4	Сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции
5	Телевизор
6	Набор плакатов по темам лекций
7	Видеофильмы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и 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. _____ Т.Ш. Джалалова,

Подпись

ИОФ