

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

**Товароведно-технологический факультет
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев

«» 20  г.



**Рабочая программа дисциплины
Новые технологии производства и обслуживания в
общественном питании**

Направление подготовки *19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Направленность подготовки *«Технология продукции и организация общественного питания»*

Уровень высшего образования *магистратура*

Содержание рабочей программы дисциплины

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.	4
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.	7
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.	7
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.	11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.	17
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.	30
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины.	31
9. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	32
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем .	32
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	33

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине , соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами теоретических и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Задачами курса являются овладение магистров основных понятий, терминов и определений в области организации обслуживания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; внедрение новых технологий в современное производство, инновационных форм, методов, средств обслуживания; нетрадиционных видов и правил сервировки при оформлении столов; организации производства и обслуживания в виртуальных ресторанах.

2 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины, а также перечень планируемых результатов обучения (знать, уметь, владеть).

ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОПК-1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;

ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве; (ОК-2)

- не менее 4000 лексических единиц на иностранном языке; лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков; (ОПК-1)

- основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания; (ОПК-3)

- основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания; (ОПК-4)

- современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия; (ОПК-5)

- тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания; (ПК-6)

- влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной

обработки. (ПК–7)

Уметь:

- нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; (ОК-2)
- целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; (ОПК-1)
- разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия(ОПК-3)
- оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами; (ОПК-4)
- применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия; (ОПК-5)
- выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей; (ПК–6)
- эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания; (ПК–7)

Владеть:

- навыками лидера в коллективе; (ОК-2)

- навыками грамотного письма и устной речи на русском и одном из иностранных языков; способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности (ОПК-1)
- навыками разработки бизнес-плана развития предприятия питания по обеспечению материальными и финансовыми ресурсами; (ОПК-3)
- оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям; (ОПК-4)
- навыками разработки мероприятий по созданию и поддержанию внутреннего и внешнего имиджа предприятия на основе применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий; (ОПК-5)
- навыками применения современных технологий для организации управления процессами продаж; (ПК-6)
- навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий. (ПК-7)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Новые технологии производства и обслуживания в общественном питании» относится к вариативной части дисциплин по выбору структуры программы магистратуры. Дисциплина связана с такими предметами как: - Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы		Распределение часов по формам обучения	
		очная	заочная
		семестр	курс
		3	2
1. Контактная работа		54,25	14,25
Аудиторная работа: в том числе:			
лекции		18	4
лабораторные работы			
практические занятия		36	10
семинарские занятия			
Курсовая работа (проект), (консультация защита)			
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом (ИКР/КрЭС)		0,25	0,25
2. Самостоятельная работа, всего		89,75	126
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)			3,75
Вид промежуточной аттестации		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость	часов	144	144
	Зачетных единиц	4	4

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание лекционного курса дисциплины по (разделам)

№ п/п	Тема и план лекции	Количество часов			Литература из списка	Формируемые компетенции
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	6	7
	Раздел 1					
1.	Классификация и характеристика концепции предприятий общественного питания *просмотр видеофильма	2	2		1,2	ОК-2 ОПК-3;ОПК-5
	1.1. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации					
	1.2. Порядок и этапы создания предприятия питания					

	1.3. Инвестирование в общественном питании					
2.	Планирование и регулирование, контроль деятельности в общественном питании	2			1,2	ОК-2 ОПК-1;ОПК-4 ОПК-5; ПК-6
	2.1. Государственное регулирование и государственный контроль в общественном питании					
	2.2 Планирование рационального размещения сети предприятий					
3.	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	2			1,2	ОПК-3; ОПК-5; ПК-6; ПК-7
	3.1 Основные направления научно-технического прогресса					
	3.2 Рациональные формы организации производства					
	3.3 Эффективность коммерческой деятельности					
4	Основы организации снабжения предприятий общественного питания *слайд-презентация	2			1,2,3	ОПК -5 ПК-6; ПК-7
	4.1 Виды, источники снабжения и формы снабжения					
	4.2 Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического снабжения					
	4.3 Оценка эффективности снабжения					
	Раздел 2					
5	Сервисная политика	2			1,2	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
	5.1 Специфика сервисной практики и качества услуг в ресторане					
	5.2 Форматы обслуживания в современном ресторане					
	5.3 Новые технологии в подаче блюд					

	Особенности деятельности различных заведений сферы ресторанного бизнеса *слайд-презентация	2			1,2	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4 ОПК - 5; ПК-6; ПК-7
6	6.1 Специфика деятельности ресторанной сети					
	6.2 Специфика деятельности ресторана выездного обслуживания, «фастфуд», гостиничного ресторана.					
	6.3 Франчайзинг в общественном питании					
	Работа с клиентской базой	2			1,2,3	ОПК-4 ОПК - 5; ПК-6; ПК-7
7	7.1 Базовые правила по работе персонала с клиентами					
	7.2 Современные подходы к оформлению торговой группы помещений					
	7.3 Способы достижения лояльности клиентов в ресторанной практике					
	Специфика работы с персоналом *слайд-презентация	2			1,4	ОПК-4 ОПК - 5; ПК-6; ПК-7
8	8.1 Кадровый состав ресторанной сферы					
	8.2 Методы обучения в ресторанной сфере					
	8.3 Стандарты обслуживания и оценка эффективности работы персонала					
	Автоматизированные системы управления	2	2		1,2	ОПК-3; ОПК-4; ПК-6
9	9.1 Основные управленческие коэффициенты контроля деятельности ресторана с использованием АСУ					
	9.2 Современные типы АСУ					
	ИТОГО	18	4			

4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

Наименование раздела (модуля) и темы занятий	Количество часов по формам обучения			Формируемые компетенции
	очная	заочная	Очно-заочная	
Нормативные документы, действующие в сфере общественного питания (ГОСТы, ОСТы, СанПиН ы, правила	4	2		ОК-2 ОПК-1;ОПК-4 ОПК-5; ПК-6
Практическое занятие. Характеристика, назначение торговых помещений предприятий общественного питания.	4	2		ОПК-1;ОПК-4 ОПК -5; ПК-6; ПК-7
Практическое занятие. Расчёт показателей культуры обслуживания предприятий питания.	4			ОПК-1;ОПК-4 ОПК -5; ПК-6; ПК-7
Практическое занятие. *Ролевая игра (Правила подачи продукции общественного питания).	4	2		ОПК-1; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
Практическое занятие. Техника и виды сервировки, правила уборки использованной посуды.	4	2		ОПК-1; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
Семинарское занятие. * Виды банкетов.	4			ОПК-1; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
Семинарское занятие. Характеристика, назначение торговых помещений предприятий общественного питания.	4			ОПК-1; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
Практическое занятие. *Разработка меню дневного рациона для обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований.	4			ОПК-1; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
Практическое занятие *Обслуживание VIP – гостей (в зале ресторана или в номере гостиницы). Особенности подачи фондю. Гранширование и фламбирование блюд.	4	2		ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7
Итого	36	10		

4.3 Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом

Интерактивные образовательные технологии, используемые на аудиторных занятиях

Методы \ Формы	Лекции (час)	Лабораторные занятия (час)	Всего
Интерактивная лекция (слайд-презентация)	6		6
Лабораторные занятия		6	6
ИТОГО	6	6	12

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов

5.1 Виды и объем самостоятельной работы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах		Форма контроля	Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения		
1	Проработка конспекта лекций и учебной литературы	60	100	устный опрос, сообщение	ОК-2; ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7.
2	Подготовка реферата	10	16	выступление	ОК-2; ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7.
3	Подготовка к зачету	19,75	10	выступление	ОК-2; ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7.
		89,75	126		

5.2 Задания для самостоятельной работы

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1	2	3	4	5
1.	Организация процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов	Основы разработки и составления стандартов предприятия индустрии питания. Должностные инструкции и квалификационные характеристики различных категорий обслуживающего персонала, правила трудовой дисциплины и внутреннего распорядка предприятия. Требования санитарии, правила личной гигиены и гигиена рабочего места, соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны	ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7.	опрос

		<p>труда и техники безопасности, требований нормативных документов на продукцию и услуги. Повышение квалификации всех категорий работников.</p> <p>Этапы технологии и организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании потребителей. Специальные формы обслуживания: экспресс-обслуживание, зал-экспресс, экспресс-стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, Happy hour «счастливые часы».</p> <p>Краткая кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи.</p>		
2	<p>Организация процесса обслуживания на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания.</p>	<p>Обслуживание на производственных предприятиях с расщепленными коллективами и сосредоточенными коллективами; Организация питания в нестационарных условиях на передвижных предприятиях общественного питания (дорожные службы, строительство, лесозаготовки, нефтегазовые и горнодобывающие отрасли, и др.).</p> <p>Организация питания студентов высших и средних учебных заведений; Организация питания в школьных столовых; Организация питания в кадетских корпусах; Организация питания в дошкольных учреждениях; Организация обслуживания в лечебно-профилактических учреждениях; Организация работы молочных кухонь;</p> <p>Организация обслуживания пассажиров различного вида транспорта; Организация спортивного питания. Социальный кейтеринг. Организация обслуживания фестивалей, конференций, спортивных соревнований, тематических мероприятий.</p>	<p>ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7.</p>	<p>опрос</p>

3.	<p>Профессиональная этика работников сферы обслуживания и регламент корпоративной культуры.</p>	<p>Состояние рынка труда на предприятиях индустрии питания, тренинг персонала. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда. Внедрение единых стандартов двумя методами: через специализированное обучение в виде тренингов, с помощью совместного обсуждения, разъяснения деталей, иллюстраций текстов из практической работы и ответов на вопросы. Оценка работы сотрудников и их аттестация. Методы измерения и оценки эффективности труда. Анализ этапов качественного обслуживания потребителей.</p> <p>Регламент корпоративной культуры. Профессиональная этика и эстетика в индустрии питания. Культура общения и речевой этикет в сфере деятельности обслуживающего персонала. Нормы отношений в коллективах работников. Техника ведения и этикет обслуживания посетителей.</p> <p>Требования этикета к проведению протокольных мероприятий. Виды приемов: большой официальный прием, малый официальный прием, Традиции и условности в международном общении.</p>	<p>ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7.</p>	<p>опрос</p>
4	<p>Организация процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов</p>	<p>Основы разработки и составления стандартов предприятия индустрии питания. Должностные инструкции и квалификационные характеристики различных категорий обслуживающего персонала, правила трудовой дисциплины и внутреннего распорядка предприятия. Требования санитарии, правила личной гигиены и гигиена рабочего места, соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности,</p>	<p>ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7</p>	<p>опрос</p>

		<p>требований нормативных документов на продукцию и услуги. Повышение квалификации всех категорий работников.</p> <p>Этапы технологии и организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании потребителей. Специальные формы обслуживания: экспресс-обслуживание, зал-экспресс, экспресс-стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, Happy hour «счастливый час».</p> <p>Краткая кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи.</p>		
5	<p>Организация процесса обслуживания на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания.</p>	<p>Обслуживание на производственных предприятиях с расщиточенными коллективами и сосредоточенными коллективами; Организация питания в нестационарных условиях на передвижных предприятиях общественного питания (дорожные службы, строительство, лесозаготовки, нефтегазовые и горнодобывающие отрасли, и др.).</p> <p>Организация питания студентов высших и средних учебных заведений; Организация питания в школьных столовых; Организация питания в кадетских корпусах; Организация питания в дошкольных учреждениях; Организация обслуживания в лечебно-профилактических учреждениях; Организация работы молочных кухонь;</p> <p>Организация обслуживания пассажиров различного вида транспорта; Организация спортивного питания. Социальный кейтеринг. Организация обслуживания фестивалей, конференций, спортивных соревнований, тематических мероприятий.</p>	<p>ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7</p>	<p>опрос</p>

6	<p>Профессиональная этика работников сферы обслуживания и регламент корпоративной культуры.</p>	<p>Состояние рынка труда на предприятиях индустрии питания, тренинг персонала. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда. Внедрение единых стандартов двумя методами: через специализированное обучение в виде тренингов, с помощью совместного обсуждения, разъяснения деталей, иллюстраций текстов из практической работы и ответов на вопросы. Оценка работы сотрудников и их аттестация. Методы измерения и оценки эффективности труда. Анализ этапов качественного обслуживания потребителей.</p> <p>Регламент корпоративной культуры. Профессиональная этика и эстетика в индустрии питания. Культура общения и речевой этикет в сфере деятельности обслуживающего персонала. Нормы отношений в коллективах работников. Техника ведения и этикет обслуживания посетителей.</p> <p>Требования этикета к проведению протокольных мероприятий. Виды приемов: большой официальный прием, малый официальный прием, Традиции и условности в международном общении.</p>	<p>ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7</p>	<p>опрос</p>
7	<p>Организация процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов</p>	<p>Основы разработки и составления стандартов предприятия индустрии питания. Должностные инструкции и квалификационные характеристики различных категорий обслуживающего персонала, правила трудовой дисциплины и внутреннего распорядка предприятия. Требования санитарии, правила личной гигиены и гигиена рабочего места, соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности,</p>	<p>ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5; ПК-6, ПК-7</p>	<p>опрос</p>

		<p>требований нормативных документов на продукцию и услуги. Повышение квалификации всех категорий работников.</p> <p>Этапы технологии и организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании потребителей. Специальные формы обслуживания: экспресс-обслуживание, зал-экспресс, экспресс-стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, Harry hour «счастливый час».</p> <p>Краткая кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи.</p>		

5.3 Тематика рефератов, докладов, контрольных и курсовых работ

5.3.1 Тематика рефератов

1. 1 Этапы технологии и организации обслуживания на предприятиях различных типов и классов.
2. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании потребителей.
3. Специальные формы обслуживания: экспресс-обслуживание, зал-экспресс, экспресс-стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, Harry hour «счастливый час».
4. Организация обслуживания пассажиров различного вида транспорта; Организация спортивного питания.
5. Социальный кейтеринг.
6. Организация обслуживания фестивалей, конференций, спортивных соревнований, тематических мероприятий.
7. Обслуживание на производственных предприятиях с рассредоточенными коллективами и сосредоточенными коллективами.
8. Организация питания в нестационарных условиях на передвижных предприятиях общественного питания.
9. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров.
10. Разработка и внедрение рациональных форм материального и морального стимулирования труда.
11. Внедрение единых стандартов двумя методами: через специализированное обучение в виде тренингов, с помощью совместного обсуждения,

разъяснения деталей, иллюстраций текстов из практической работы и ответов на вопросы.

12. Оценка работы сотрудников и их аттестация. Методы измерения и оценки эффективности труда.

13. Анализ этапов качественного обслуживания потребителей.

14. Регламент корпоративной культуры.

15. Профессиональная этика и эстетика в индустрии питания. Культура общения и речевой этикет в сфере деятельности обслуживающего персонала.

5.3.2 Тематика докладов

(доклады не предусмотрены учебным планом)

5.3.3 Тематика контрольных работ

(Контрольные работы не предусмотрены учебным планом)

5.4 Тематика курсовых работ

(Курсовые работы не предусмотрены учебным планом)

5.5 Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств включает в себя:

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Разделы (темы) дисциплины	Контролируемые компетенции (или ее части)	Оценочные средства
1	Классификация и характеристика концепции предприятий общественного питания	ОК-2 ОПК-3;ОПК-5	Вопросы дискуссии
2	Планирование и регулирование, контроль деятельности в общественном питании	ОК-2 ОПК-1;ОПК-4 ОПК-5; ПК-6	Вопросы дискуссии
3	Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании	ОПК-3;ОПК-5; ПК-6; ПК-7	Вопросы дискуссии
4	Основы организации снабжения предпри-	ОПК -5 ПК-6; ПК-7	Вопросы

	ятий общественного питания		дискуссии
5	Сервисная политика	ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4 ОПК -5 ПК-6; ПК-7	Вопросы дискуссии
6	Особенности деятельности различных заведений сферы ресторанного бизнеса	ОПК-1; ОПК-3:ОПК-4, ОПК -5; ПК-6; ПК-7	Вопросы дискуссии
7	Работа с клиентской базой	ОПК-4 ОПК -5; ПК-6; ПК-7	Вопросы дискуссии
8	Специфика работы с персоналом	ОПК-4 ОПК -5; ПК-6; ПК-7	Вопросы дискуссии
9	Автоматизированные системы управления	ОПК-3; ОПК-4; ПК-6	Вопросы дискуссии

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ОК-2	Знать: пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве	Знать: пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве Уметь: нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве Уметь: нести социальную и этическую ответственность за принятые решения Владеть навыками лидера в коллективе
	ОПК-1	Знать: лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков	Знать: лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков Уметь: целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка	Знать: лексический минимум и грамматические навыки для коммуникации общего характера и реализации профессиональной деятельности на русском и одном из иностранных языков Уметь: целесообразно использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка Владеть навыками грамотного письма и устной речи на русском и одном из иностранных языков; способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности,

				культурой речи на иностранном языке
	ОПК-3	Знать основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания.	Знать основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания. Уметь разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия	Знать основные направления развития отрасли, этапы бизнес-планирования, структуру ресторанного рынка, состав и этапы разработки концепции предприятия общественного питания Уметь разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия Владеть навыками разработки бизнес-плана развития предприятия питания по обеспечению материальными и финансовыми ресурсами
	ОПК-4	Знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.	Знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Уметь оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; умеет использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими го-	Знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, строительные нормы и правила, правила пожарной безопасности, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Уметь оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; умеет использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими государственными органами. Владеть: оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям.

			сударственными органами.	
	ОПК-5	Знать: современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия	Знать: современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия Уметь: применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия	Знать: современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия Уметь: применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия Владеть навыками разработки мероприятий по созданию и поддержанию внутреннего и внешнего имиджа предприятия на основе применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий
	ПК-6	Знать: тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания	Знать: тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания Уметь: выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей	Знать: тенденции развития ресторанного бизнеса, услуг предприятий питания, специфику современных технологий в области формирования и продвижения продукции и услуг предприятий питания Уметь: выделять основные целевые сегменты потребителей; пользоваться приемами и методами контроля процесса продаж, анализа предпочтений потребителей Владеть навыками применения современных технологий для организации управления процессами продаж
	ПК-7	Знать: влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции	Знать: влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные техно-	Знать: влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки

		питания; современные технологии и методы кулинарной обработки	логии и методы кулинарной обработки Уметь эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания	Уметь эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания Владеть навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий
--	--	---	---	---

Описание шкалы оценивания:
на зачет с оценкой

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

6.3.1 Вопросы текущего контроля

Вопросы к разделу 1

1. В чем заключается специфика ресторанного бизнеса?
2. Какие виды деловых стратегий формируют предприятия сферы ресторанного бизнеса
3. Из каких общих элементов состоит деятельность ресторана с позиции маркетинга
4. Какова общая структура ресторанного продукта и из каких уровней он состоит
5. Какие этапы проходит организационная работа будущего ресторанного производства независимо от правовых форм

6. Какие тенденции наблюдаются в сфере ресторанного бизнеса на современном этапе
7. Какие типы предприятий питания выделены согласно ГОСТ Р 50762—2007 и в чем заключаются их основные различия
8. Какиетребованиякпредприятиямпитанияпредъявляютсясогласно НТД
9. Какие правила необходимо соблюдать при оказании услуг на предприятиях общественного питания согласно постановлению Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036?
10. Какие услуги характерны для предприятий питания согласно ГОСТ Р 50764—2008 и каким требованиям они должны отвечать.
11. Какие мероприятия по стимулированию продаж продукции активно используют предприятия общественного питания.
12. Что собой представляет ресторанная сеть и какие отличительные признаки ее характеризуют
13. В чем преимущества функционирования ресторанной сети
14. Какова специфика внедрения в практику сетевого ресторана стимулирующих программ
15. Чем отличается коммерческая деятельность гостиничного ресторана от деятельности независимого предприятия питания
16. Какие доходобразующие подразделения характерны для службы питания в гостиничном комплексе.
17. Каковы подпроцессы организации питания гостей в ресторане гостиничного комплекса.
18. Чем отличается коммерческая деятельность ресторана выездного обслуживания.
19. Каковы сезонные пики коммерческой практики кейтеринговой компании
20. Назовите основные направления в области развития общественного питания на современном этапе.
21. Какие показатели характеризуют рентабельность услуги питания

22. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере ресторанного бизнеса и в чем их основное содержание
24. Назовите факторы, определяющие восприятие качества услуг питания
25. Что собой представляет молекулярная гастрономия
26. Каковы принципы молекулярной гастрономии
27. Какие инновационные технологии в производстве кулинарной продукции объединяет молекулярная гастрономия?
28. Какие современные способы обработки продуктов выделены в сфере ресторанного бизнеса
29. Сколько и какие подходы в сфере ресторанного бизнеса выделяют в определении понятия «новый товар»
30. Из каких стадий состоит процесс разработки и выхода на рынок новой продукции в сфере ресторанного бизнеса
31. Какую информацию содержат технологические карты и в чем заключается их значение для коммерческой деятельности предприятий питания

Вопросы к разделу 2

1. Назовите, какие направления оформления кулинарной продукции существуют в настоящее время
2. Какие этапы объединяет комплекс мероприятий по формированию спроса в сфере ресторанного бизнеса?
3. Принципы составления меню
4. Как классифицируются блюда в ресторанной практике по БКГ матрице и каково содержание каждой группы продукции
5. Метод количественной оценки меню и его значение для коммерческой деятельности предприятия питания
6. Элементы системы формирования ассортимента на предприятиях общественного питания
7. Стандартные ошибки рестораторов при составлении меню и какие способы исправления этих ошибок

8. Базовые принципы при оформлении меню в целях активизации продаж кулинарной продукции на предприятии общественного питания
9. Мероприятия по продвижению ресторанных услуг
10. Назовите способы увеличения продаж в ресторанной практике
11. Понятия кросселлинг и апселлинг
12. Ассортиментная политика предприятия сферы ресторанного бизнеса
13. Какова цель автоматизированных систем учета производственно – торговой деятельности заведений сферы ресторанного бизнеса
14. На какие процессы коммерческой деятельности ресторана распространяется АСУ
15. Назовите этапы схемы действия системы по автоматизации учета работы ресторана
16. Чем представлен профессиональный программный комплекс Guskom?
17. Чем представлена характеристика комплексной системы управления RKeeper?
18. Какие информационные технологии в системе RKeeper применяются для осуществления связи с кухней
19. Опишите, что собой представляет мобильный терминал официанта на базе iPod Touch, который поддерживается в версиях RKeeper 6 и 7
20. В чем заключается значение системы eMenu
21. Как работает система RKeeper в технологиях розлива спиртных напитков, например пива
22. Основные отличия iiko от других ресторанных систем.

6.3.2 Вопросы промежуточного контроля

Вопросы к зачету с оценкой

1. В чем заключается специфика ресторанного бизнеса?
2. Какие виды деловых стратегий формируют предприятия сферы ресторанного бизнеса
3. Из каких общих элементов состоит деятельность ресторана с позиции маркетинга
4. Какова общая структура ресторанного продукта и из каких уровней он состоит
5. Какие этапы проходит организационная работа будущего ресторанного производства независимо от правовых форм
6. Какие тенденции наблюдаются в сфере ресторанного бизнеса на современном этапе
7. Какие типы предприятий питания выделены согласно ГОСТ Р 50762—2007 и в чем заключаются их основные различия
8. Какие требования к предприятиям питания предъявляются согласно НТД
9. Какие правила необходимо соблюдать при оказании услуг на предприятиях общественного питания согласно постановлению Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036?
10. Какие услуги характерны для предприятий питания согласно ГОСТ Р 50764—2008 и каким требованиям они должны отвечать.
11. Какие мероприятия по стимулированию продаж продукции активно используют предприятия общественного питания.
12. Что собой представляет ресторанная сеть и какие отличительные признаки ее характеризуют
13. В чем преимущества функционирования ресторанной сети
14. Какова специфика внедрения в практику сетевого ресторана стимулирующих программ

15. Чем отличается коммерческая деятельность гостиничного ресторана от деятельности независимого предприятия питания
16. Какие доходобразующие подразделения характерны для службы питания в гостиничном комплексе.
17. Каковы подпроцессы организации питания гостей в ресторане гостиничного комплекса.
18. Чем отличается коммерческая деятельность ресторана выездного обслуживания.
19. Каковы сезонные пики коммерческой практики кейтеринговой компании
20. Назовите основные направления в области развития общественного питания на современном этапе.
21. Какие показатели характеризуют рентабельность услуги питания
22. Какие направления деятельности объединяет комплекс маркетинга в сфере ресторанного бизнеса и в чем их основное содержание
24. Назовите факторы, определяющие восприятие качества услуг питания
25. Что собой представляет молекулярная гастрономия
26. Каковы принципы молекулярной гастрономии
27. Назовите, какие инновационные технологии в производстве кулинарной продукции объединяет молекулярная гастрономия
28. Какие современные способы обработки продуктов выделены в сфере ресторанного бизнеса
29. Сколько и какие подходы в сфере ресторанного бизнеса выделяют в определении понятия «новый товар»
30. Стадии процесса разработки и выхода на рынок новой продукции в сфере ресторанного бизнеса
31. Какую информацию содержат технологические карты и в чем заключается их значение для коммерческой деятельности предприятий питания
32. Назовите, какие направления оформления кулинарной продукции существуют в настоящее время
33. Какие этапы объединяет комплекс мероприятий по формированию спроса в сфере ресторанного бизнеса?

34. Принципы составления меню
35. Как классифицируются блюда в ресторанной практике по БКГ матрице и каково содержание каждой группы продукции
36. Метод количественной оценки меню и его значение для коммерческой деятельности предприятия питания
37. Элементы системы формирования ассортимента на предприятиях общественного питания
38. Стандартные ошибки рестораторов при составлении меню и какие способы исправления этих ошибок
39. Базовые принципы при оформлении меню в целях активизации продаж кулинарной продукции на предприятии общественного питания
40. Мероприятия по продвижению ресторанных услуг
41. Назовите способы увеличения продаж в ресторанной практике
42. Понятия кросселлинг и апселлинг
43. Ассортиментная политика предприятия сферы ресторанного бизнеса
44. Какова цель автоматизированных систем учета производственно – торговой деятельности заведений сферы ресторанного бизнеса
45. На какие процессы коммерческой деятельности ресторана распространяется АСУ
46. Назовите этапы схемы действия системы по автоматизации учета работы ресторана
47. Чем представлен профессиональный программный комплекс Guskom?
48. Чем представлена характеристика комплексной системы управления RKeeper?
49. Какие информационные технологии в системе RKeeper применяются для осуществления связи с кухней
50. Опишите, что собой представляет мобильный терминал официанта на базе iPod Touch, который поддерживается в версиях RKeeper 6 и 7
51. В чем заключается значение системы eMenu
52. Как работает система RKeeper в технологиях розлива спиртных напитков, например пива

53. Основные отличия iiko от других ресторанных систем.

6.3.3 Билеты (Типовые билеты)

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

Дисциплина «Новые технологии производства и обслуживания
в общественном питании»
для студентов 2 курса товароведно-технологического факультета
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

БИЛЕТ № 1 (к зачету с оценкой)

1. Принципы составления меню
2. Стадии процесса разработки и выхода на рынок новой продукции в сфере ресторанного бизнеса.
3. Назовите этапы схемы действия системы по автоматизации учета работы ресторана

Составитель

Рамонова З.Г.

Зав. кафедрой

Гасиева В.А.
2020 г.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;
- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в кото-

рых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;

- оценка «неудовлетворительно») выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

Вопросы дискуссии по теме «Специфика работы с персоналом»

1. Какими лидерскими качествами должен обладать управляющий рестораном
2. Какие типовые требования предъявляются к шефповару в заведениях сферы ресторанного бизнеса?
3. Какие этапы проходит разработка программы тренинга для персонала заведений сферы ресторанного бизнеса?
4. Какими качествами должен обладать эффективный инструктор, обучающий персонал в заведениях сферы ресторанного бизнеса?
5. Какие виды тренингов, посвященных безупречному обслуживанию, необходимо чаще практиковать в ресторанной деятельности?
6. Какие виды занятий для контактного персонала предусмотрены программой ежедневных тренингов?
7. Какие три базовых метода обучения практикуются в заведениях сферы ресторанного бизнеса?
8. Из каких элементов состоит программа профессионального развития персонала предприятий питания?
9. На какие направления ориентирована типовая программа совершенствования руководящих кадров предприятий питания?
10. Как должна быть распределена сфера ответственности между шефповаром и управляющим ресторана?
11. В чем суть концепции «Я — ресторан» и на каких принципах она строится?

Критерии оценки дискуссии:

Оценка «отлично» выставляется студенту в случае глубокого знания программного материала, свободного владения специальной терминологией, грамотного речевого изложения материала, ответа на все дополнительные вопросы, с приведением примеров.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при глубоком знании материала, владении специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, при затруднении в ответе на один из дополнительных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за поверхностный ответ, неумение владеть специальной терминологией, затруднительные ответы на дополнительные вопросы, за отсутствие ответа на один из трех вопросов билета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не давшему ответ на два вопроса билета, не владеющему терминологией по дисциплине, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература;

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. (Бакалавриат) ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/504888> – Режим доступа: по подписке.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/389895> – Режим доступа: по подписке.
3. Голов, Р. С. Организация производства, экономика и управление в промышленности : учебник для бакалавров / Р. С. Голов, А. П. Агарков, А. В. Мыльник. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 858 с. - ISBN 978-5-394-02667-6. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1091172> – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература;

4. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. (Бакалавриат). ISBN 978-5-9776-0329-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/478441> – Режим доступа: по подписке.
5. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/232724> – Режим доступа: по подписке.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины .

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор №101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016 г. (автоматически лонгируется)
ЭБС издательства «Лань» www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020 г. – 09.01.2021 г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 г. – 29.03.2020 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4232 от 21.01.2020	01.01.2020 г. – 15.09.2020 г.
Многофункциональная система «Информио» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019	19.09.2019 г. – 19.09.2020 г.

9 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

При освоении дисциплины проводится чтение лекций с использованием слайд-презентаций, электронного курса лекций, графических объектов и взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное Программное Обеспечение	кол-во лиц.	лицензия/договор
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	безл	лиц.

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

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации на 20 посадочных мест, оборудованная трибуной; доской настенной трехэлементной, трибуной.

Учебная аудитория на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Проектор EPSON Multi Media Projector EB-824H, ноутбук Asus K52D, проекционный экран Lumien.

Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет).
Каб. № 8.6.09.

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 15 посадочных мест, лабораторное оборудование, доска настенная, рабочее место преподавателя.

Каб. № 8.6.02. Учебный корпус № 8 (товароведно-технологический факультет)

Самостоятельная работа

Помещение для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к сети Интернет, обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Горского ГАУ, наличием необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

Учебный корпус № 6. Библиотека.


Учебно-методический кабинет для самостоятельной работы, НИРС и курсового проектирования, количество посадочных мест – 24. № 8.4.01.

Учебный корпус № 8. (товароведно - технологический факультет).

Читальные залы; электронно-информационный отдел научной библиотеки Горского ГАУ.

Специализированная мебель; система комфортного кондиционирования с (подогревом) форм-фактор - сплит-система GREE; Книжный сканер ЭЛАР-ПланСкан АЗ-Ц; комплект компьютерной техники в сборе (10 единиц) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронно-информационную образовательную среду Горского ГАУ.

Учебный корпус № 6, Библиотека.

Автор  З.Г.Рамонова, к.б.н., доцент кафедры технологии продукции и организации общественного питания

Программа одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания протокол № 7 от 21.02. 2020 г.

Зав. кафедрой  / В.А. Гасиева/

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом товароведно-технологического факультета протокол № 8 от 25.02.2020 г.

Председатель УМС  / Ж.А. Власова/

И.о. декана товароведно-технологического факультета  / З.Г. Рамонова/

25. 02 .2020 г.

Директор Библиотеки



К.Л. Погосова

**Дополнения и изменения в рабочей программе
на 2020/2021 уч. год**

Внесённые изменения на 2020/2021 учебный год

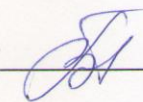
В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) Пункт 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

**Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию
образовательных программ**

ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18501601 от 11.09.2020	19.09.2020 г. – 19.09.2021 г.
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4678 эбс от 14.09.2020	16.09.2020 г. – 15.09.2021 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продукции и организация общественного питания протокол № 2
22 . 09 . 2020 г.

Заведующий кафедрой  В.А. Гасиева