

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

Дата подписания: 26.07.2023 10:31:26 направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уникальный программный код: 798bda6f7768f605d417c907034d4c9e5a1f602d5100

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

образовательное учреждение высшего образования



«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

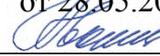
Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г.Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ для студентов приема 2020 г.

Б1.В.11 МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ ПРОЕКТ ПО ДИСЦИПЛИНАМ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ» И «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар
2019 г.

Рецензенты:

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Барашкина Е.В., к.т.н., доцент кафедры общественного питания и сервиса КубГТУ

Аннотация рабочей программы междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»:

Целью междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, с учетом особенностей технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составители:



(подпись)

Г.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания



(подпись)

М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8



Зав. КТП, к.э.н., доцент

С.Н. Диянова

(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



М.В. Букалова, главный технолог
ООО «Семья Ресторанов Мандарин»

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	6
2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....	6
3 РОЛЬ И МЕСТО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.....	6
4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ.....	7
5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА.....	10
6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ.....	11
7 СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....	12
8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	13
9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	13
10 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	17
11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА.....	18
12 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	19
Лист регистрации изменений.....	21

Приложения:

Карта обеспеченности междисциплинарного проекта учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Междисциплинарный проект – это самостоятельная работа обучающихся, выполняемая в течение семестра по одной из актуальных проблем в соответствующей профессиональной области в рамках дисциплинарного модуля. Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» выполняется в рамках актуальной проблемы организационно-технического обоснования запланированной производственной программы предприятия пропагандирующего зарубежную кухню на рынке услуг питания.

II ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

2.1 Цель междисциплинарного проекта

Целью междисциплинарного проекта является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебных дисциплин «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», формирование у обучающихся профессиональных компетенций, самостоятельного решения профессиональных задач и развития творческих способностей обучающихся, фундаментальных знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, с учетом особенностей технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению.

2.2 Задачи междисциплинарного проекта

Задачи междисциплинарного проекта состоят в формировании у обучающихся навыков практической работы, командной работы, индивидуализация учебного процесса, повышение мотивации к обучению, а также:

1. Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.
2. Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ.
3. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания.
4. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия.
5. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

3 РОЛЬ И МЕСТО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА ОПОП ВО

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к вариативной части учебного плана.

Проект основывается на знании следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Традиции и культура питания народов мира», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Технология ресторанной продукции за рубежом» и др.

Для успешного написания и защиты междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», студент должен:

Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий

общественного питания, все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, виды технологического оборудования для предприятий питания и связанные с ним инновации, правила техники безопасности в профессиональной деятельности.

Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, составлять обучающие программы для работников производства предприятия питания.

Владеть навыками: методикой анализа научно-технической информации по производству продуктов питания, проведения аттестации работников производства и принятия решения по результатам аттестации.

Междисциплинарный проект по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» необходим для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Инновации в ресторанном бизнесе», «Эстетика ресторанной продукции», «Интерьер предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», а также для написания выпускной квалификационной работы

Распределение часов междисциплинарного проекта

Показатели объема междисциплинарного проекта	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем междисциплинарного проекта в зачетных единицах	2 ЗЕТ		
Объем междисциплинарного проекта в часах	72		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	5,5	5,5	5,5
1.Аудиторная работа (Ауд), всего:	4	4	4
в том числе:			
лекции	4	4	4
2.Индивидуальные консультации (ИК)	0,5	0,5	0,5
3.Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	1	1	1
Самостоятельная работа (СР)	48,5	48,5	48,5
самостоятельная работа на курсовую работу (Сркр)	18	18	18

Контактная работа при проведении учебных занятий осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им.Г.В.Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ

В результате выполнения проекта должны быть сформированы следующие компетенции:

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

В результате освоения компетенции **ОПК-5** студент должен:

Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, а так же зарубежных предприятий питания.

Уметь: осуществлять поиск, анализ и оценку информации для подготовки и принятия управленческих решений по совершенствованию организации производства и обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания.

Владеть: навыками работы, связанными с участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания.

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

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания.

Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

Владеть: навыками использования НТД в условиях производства продукции питания.

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

В результате освоения компетенции **ПК-17** студент должен:

Знать: оперативное планирование работы производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Уметь: организовать ресурсосберегающее производство на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания.

Владеть: методикой обеспечения безопасности и надежности технологических процессов производства пищевой продукции на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания.

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

Знать: научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания.

Уметь: изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Владеть: методикой анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания.

5 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОЕКТА

Тематический план выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов **очной, заочной и очно-заочной форм обучения** представляет содержание междисциплинарного проекта, структурированное по этапам с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 - Тематический план выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной, заочной и очно-заочной форм обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактная работа/контактные часы			Самостоятельная работа			Формы текущего/рубежного контроля
		Ауд. час. (лекции)	Индивидуальная консультация, час (ИК)	Контактные часы по промежуточной аттестации (Катг)	Формы	Часы в семестре		
						в семестре, час	Сркр, час	
1	Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта	2	-	-	Работа с литературой	24,25	9	проверка этапа на антиплагиат
2	Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта	2	0,5	-	Работа с литературой	24,25	9	проверка этапа на антиплагиат
	Защита	-	-	1	-			
	Всего по проекту	4	0,5	1	-	48,5	18	72

*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания по междисциплинарному проекту по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» определены в «Методическом пособии по выполнению и защите междисциплинарного проекта» для студентов направления подготовки программы академического бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

Затраты времени на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания определяются преподавателем, ведущим междисциплинарный проект, эмпирически.

6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента - КСР) осуществляется в процессе выполнения междисциплинарного проекта научными руководителями, назначенными ведущей кафедрой.

Промежуточная аттестация – защита междисциплинарного проекта в 7 семестре.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом 12.

7 СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

Содержание междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице

Таблица 7.1

№ п/п	Содержание проекта	Формируемые компетенции
1	Теоретический обзор современного уровня изученности проблемы, анализ выбранной тематики проекта	ОПК-5, ПК-6, ПК-17, ПК-25
2	Организационно-техническое обоснование технологических решений по выбранной тематике проекта	ОПК-5, ПК-6, ПК-17, ПК-25

8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе выполнения междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- лекции;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит работа с литературой, подготовка и защита проекта.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

9.1 Литература

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая - Москва: Дашков и К, 2017. – 416 с. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Главчева С.И., Коваленко Е.И. – 2-е изд. - Новосибир.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546647>
4. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т. - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>
5. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512140>

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
4. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902249109>
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>
14. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>
15. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-30494-2011>

Дополнительная:

1. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 412 с.: ил. – (ПРОФИЛЬ); ISBN 978-5-98281-114-1; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=891171>
2. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2011. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=244930>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров - М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=999911>
5. Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой - Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; Режим доступа: <http://www.book.ru/book/933004>

9.2 Перечень информационно-справочных систем

1. справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовая система «Гарант» <http://garant.ru>
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

9.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС ВООК.ru <http://www.book.ru>
4. Видеолекции НИП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

9.4 Перечень профессиональных баз данных

1. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
2. Стандарты и регламенты (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт) <http://www.gost.ru>
3. Российский архив государственных стандартов, строительных норм и правил (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

9.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для выполнения проекта

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-i-engineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. Нормы проектирования предприятий общественного питания (ресторан, общедоступная столовая, столовая закрытого типа, кафе, специализированное кафе, закусочная, специализированные закусочные, бар, буфет, магазин кулинарии): http://tpgroup.su/normy_proektirovaniya_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya_1
8. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
9. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

9.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения

1. ОС Windows XP PRO
2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. Программа оптического распознавания текста ABBYY FineReader 9.0 Corporate Edition .
5. Система тестирования INDIGO
6. Программное обеспечение "Система управления учебным процессом Магеллан v.5" (доступ к личным кабинетам)
7. Система управления курсами (электронное обучение) Moodle v 3.1.1+
8. Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google, Chrome

9.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по выполнению и защите междисциплинарного проекта» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

9.8 Материально-техническое обеспечение междисциплинарного проекта

Для реализации междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология

ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение междисциплинарного проекта лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

10 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы по выполнению междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «Об оценочных материалах в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, участвующей в реализации данного проекта.

Тематика проектов:

1. Технология и организация работы ресторана итальянской кухни на 50 мест с элементами расчета овощного цеха
2. Технология и организация работы ресторана английской кухни на 60 мест с элементами расчета холодного цеха
3. Технология и организация работы ресторана немецкой кухни на 70 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха
4. Технология и организация работы ресторана американской кухни на 80 мест с элементами расчета овощного цеха
5. Технология и организация работы ресторана с болгарской кухней на 100 мест с элементами расчета овощного цеха
6. Технология и организация работы кафе с японской кухней на 75 мест с элементами расчета холодного цеха
7. Технология и организация работы ресторана с голландской кухней на 80 мест с элементами расчета овощного цеха
8. Технология и организация работы ресторана с французской кухней на 50 мест с элементами расчета холодного цеха
9. Технология и организация работы ресторана с польской кухней на 100 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха
10. Технология и организация работы ресторана с чешской кухней на 70 мест с элементами расчета овощного цеха
11. Технология и организация работы ресторана с испанской кухней на 65 мест с элементами расчета холодного цеха
12. Технология и организация работы кафе с китайской кухней на 65 мест с элементами расчета доготовочного цеха
13. Технология и организация работы ресторана с канадской кухней на 90 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха
14. Технология и организация работы ресторана с турецкой кухней на 100 мест с элементами расчета овощного цеха
15. Технология и организация работы кафе с учетом особенностей австрийской кухни на 70 мест с элементами расчета холодного цеха
16. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей албанской кухни на 85 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха
17. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей скандинавской кухни на 90 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха
18. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей норвежской кухни на 85 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха
19. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей индийской кухни на 80 мест с элементами расчета овощного цеха
20. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей португальской кухни на 80 мест с элементами расчета овощного цеха
21. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей бельгийской кухни на 100 мест с элементами расчета холодного цеха
22. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей шотландской кухни на 90 мест с элементами расчета овощного цеха
23. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей кухни Дании на

70 мест с элементами расчета овощного цеха

24. Технология и организация работы ресторана с финской кухней на 100 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха

25. Технология и организация работы ресторана с венгерской кухней на 100 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха

26. Технология и организация работы ресторана с румынской кухней на 80 мест с элементами расчета овощного цеха

27. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей греческой кухни на 100 мест с элементами расчета овощного цеха

28. Технология и организация работы ресторана с арабской кухней на 100 мест с элементами расчета овощного цеха

29. Технология и организация работы ресторана с алжирской кухней на 80 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха

30. Технология и организация работы ресторана с мексиканской кухней на 100 мест с элементами расчета овощного цеха

31. Технология и организация работы ресторана с корейской кухней на 100 мест с элементами расчета овощного цеха

32. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей кубинской кухни на 90 мест с элементами расчета холодного цеха

33. Технология и организация работы ресторана с бразильской кухней на 85 мест с элементами расчета овощного цеха

34. Технология и организация работы ресторана с аргентинской кухней на 100 мест с элементами расчета мясо-рыбного цеха

35. Технология и организация работы ресторана с учетом особенностей кухни Индонезии на 100 мест с элементами расчета овощного цеха

11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ПРОЕКТА

Методические указания для обучающихся по междисциплинарному проекту представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по междисциплинарному проекту представлена в таблице:

Вид учебных занятий, работ	Организация деятельности студента
Лекция	<i>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</i>
Самостоятельная работа	<i>Выполнение заданий без участия преподавателя. К формам самостоятельной работы относятся выполнение курсовых и</i>

контрольных работ, проработка конспектов лекций, литературных источников, подготовка к практическим занятиям, к дискуссии, деловой игре, к групповому опросу, подготовка презентаций, выполнение кейс-заданий

12 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе 7 «Содержание междисциплинарного проекта» и разделе 12 настоящей программы.

Формирование балльной оценки по междисциплинарному проекту по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения программы бакалавриата

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Таблица 12.1

Форма проведения текущего контроля	Номер этапа, выносимого на контроль	Количество баллов, максимально
Проверка содержательной составляющей проекта	1, 2	55
Проверка оформления и информационного сопровождения работы	1, 2	20
Защита		25
Всего		100

Критерии оценки содержательной составляющей проекта:

45-55 баллов - заслуживает работа, в которой:

- 100 % степень раскрытия темы
- полно охвачена нормативы расчетов, необходимых для выполнения основных технологических расчетов
- использованы нормативные акты
- имеет место индивидуальность подхода к написанию
- материал изложен последовательно и логично.

Критерии оценки оформления и информационного сопровождения работы:

15-20 баллов - заслуживает работа, в которой:

- высокое качество оформления, язык, стиль и грамматический уровень работы
- используются иллюстрационный материал (рисунки, таблицы, схемы, технико-технологические карты и т.д.)

Критерии оценки защиты:

20-25 баллов - заслуживает работа, по которой на защите даны полные и правильные ответы на все поставленные вопросы (независимо от представления решения: текстовая, табличная, комбинированная).

10-20 баллов - заслуживает работа, по которой на защите даны неполные и неправильные ответы на более половины поставленных вопросов (независимо от представления решения: текстовая, табличная, комбинированная).

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, а так же зарубежных предприятий питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять поиск, анализ и оценку информации для подготовки и принятия управленческих решений по совершенствованию организации производства и обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками работы, связанными с участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-6	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: навыками использования НТД в условиях производства продукции питания</p>
		ПК-17	<p>Знает верно и в полном объеме: оперативное планирование работы производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: организовать ресурсосберегающее производство на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: методикой обеспечения безопасности и надежности технологических процессов производства пищевой продукции на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Знает верно и в полном объеме: научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеет навыками верно и в полном объеме: методикой анализа отечественной и зарубежной</p>

			научно-технической информации по производству продуктов питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает с незначительными замечаниями: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, а так же зарубежных предприятий питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять поиск, анализ и оценку информации для подготовки и принятия управленческих решений по совершенствованию организации производства и обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками работы, связанными с участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-6	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: навыками использования НТД в условиях производства продукции питания</p>
		ПК-17	<p>Знает с незначительными замечаниями: оперативное планирование работы производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: организовать ресурсосберегающее производство на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методикой обеспечения безопасности и надежности технологических процессов производства пищевой продукции на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Знает с незначительными замечаниями: научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методикой анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания</p>

50 – 69 баллов	«удовлетвори- тельно» «зачтено»	ОПК-5	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, а так же зарубежных предприятий питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять поиск, анализ и оценку информации для подготовки и принятия управленческих решений по совершенствованию организации производства и обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками работы, связанными с участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-6	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: навыками использования НТД в условиях производства продукции питания</p>
		ПК-17	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: оперативное планирование работы производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: организовать ресурсосберегающее производство на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: методикой обеспечения безопасности и надежности технологических процессов производства пищевой продукции на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Владет на базовом уровне, с ошибками: методикой анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетвори- тельно» «не зачтено»	ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, а так же зарубежных предприятий питания</p>

			<p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять поиск, анализ и оценку информации для подготовки и принятия управленческих решений по совершенствованию организации производства и обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками работы, связанными с участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-6	<p>Не знает на базовом уровне: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками использования НТД в условиях производства продукции питания</p>
		ПК-17	<p>Не знает на базовом уровне: оперативное планирование работы производства, технологические процессы производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: организовать ресурсосберегающее производство на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методикой обеспечения безопасности и надежности технологических процессов производства пищевой продукции на отечественных и зарубежных предприятиях общественного питания</p>
		ПК-25	<p>Не знает на базовом уровне: научно-техническую информацию по производству продуктов питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: изучать и анализировать зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методикой анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 11.03.2021 № 6

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 30.03.2021 № 14

Председатель



А.В. Петровская

3. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 17.02.2022 № 4

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 24.02.2022 № 10

Председатель



А.В. Петровская

4. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

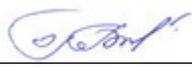
Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании МС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 23.03.2023 № 5

Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 27.04.2023 № 13

Председатель



А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Карта обеспеченности программы междисциплинарного проекта по дисциплинам «Технология ресторанной продукции за рубежом» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питанияНаправленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного делаУровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература							
1	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая	Москва: Дашков и К, 2017. – 416 с. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93452	x	да, ЭБС «Лань»	x	x	1
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=389895	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Главчева С.И., Коваленко Е.И. – 2-е изд.	Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.: ISBN 978-5-7782-1766-9 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=546647	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т.	3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=430422	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
5	Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф.	М.: Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512140	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
Всего			x	x	x	x	1
Дополнительная литература							
1	Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко.	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. – 412 с.: ил. – (ПРОФИль); ISBN 978-5-98281-114-1; - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=891171	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина	М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2011. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=244930	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров	М.: ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-012812-2; - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=999911	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Управление качеством продукции на основе принципов ХАССП в предприятиях торговли и общественного питания: коллективная монография / кол. Авторы; под ред. Г.А. Хаматгалеевой	Москва: РУСАЙНС, 2019. – 174 с. ISBN 978-5-4365-37214-4; https://www.book.ru/book/933004	x	да, ЭБС «BOOK»	x	x	1
Всего			x	x	x	x	1

Преподаватели  Т.А. Джум
(подпись)

 М.В. Ксенз
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь


(подпись)

Н.И. Криво

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа
(подпись)