

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.09.2025 08:57:49
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине
по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)
квалификация (степень) выпускника
форма обучения
год начала подготовки

Б1.В.ДВ.04.01 Рестораны мира

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Технология продуктов общественного питания
бакалавр
Очная, Заочная,
2025

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Старший преподаватель кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания, <small>(должность, ученое звание, степень)</small>	Подписано простой ЭП 15.07.2025 <small>(подпись)</small>	<u>Беретарь Сусанна Теучежевна</u> <small>(Ф.И.О.)</small>
--	--	---

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания <small>(название кафедры)</small>		
Заведующий кафедрой: 30.07.2025	Подписано простой ЭП 30.07.2025 <small>(подпись)</small>	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> <small>(Ф.И.О.)</small>

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 30.07.2025	Подписано простой ЭП 30.07.2025 <small>(подпись)</small>	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u> <small>(Ф.И.О.)</small>
---	--	---

Согласовано:

НБ МГТУ <small>(название подразделения)</small>		
30.07.2025	Подписано простой ЭП 30.07.2025 <small>(подпись)</small>	<u>И. Б. Берберьян</u> <small>(Ф.И.О.)</small>



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины освоение теоретических знаний и практических основ организационной и технологической структуры работы ресторанов и ресторанных заведений среднего формата.

Задачи дисциплины:

- овладение методикой подбора и расстановки торгово-технологического оборудования, в помещениях и цехах проектируемого предприятия общественного питания;
- разработка объемно-планировочных решений предприятий общественного питания различных типов в зависимости от мощности, форм обслуживания и особенностей организационно-производственного процесса;
- изучение сети ресторанных заведений, организации снабжения, оперативного планирования производства, прогрессивных форм организации труда;
- овладение принципами разработки объемно планировочных решений ресторанных заведений различного формата;
- разработка концепции ресторанного заведения.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Рестораны мира» входит в вариативную часть ОПОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОПОП: «Технология продуктов общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Современные формы обслуживания», «Товароведение продовольственных товаров».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о культурологии, конфликтологии, иностранному языку, современным формам обслуживания, процессах и аппаратах, теплотехнике, информатике, электротехнике и электронике.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-6.2	Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 6	1	1	34	17	0.35	35.65	21	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 7	1	1	4	6	0.35	8.65	89	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
											Лекции-беседы
6	Введение. Проектирование ресторанов. Организация ресторанного бизнеса.		4		1				2		Лекции-беседы
6	Планировка ресторана. Внешний вид ресторана. Наружное освещение. Отделочные работы.		4		1				2		Лекции-беседы
6	Основные стили ресторанов. Дизайн ресторана в английском стиле. Дизайн ресторана в итальянском стиле. Дизайн ресторана в немецком стиле.		4		1				2		Лекции-беседы
6	Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.		4		1				2		Лекции-беседы
6	Комплектация ресторана. Принципы подбора оборудования. Нормативные документы.		4		1				2		Лекции-беседы
6	Интерьер и дизайн ресторана. Дизайн меню. Принципы отображения меню.		2		1				2		Лекции-беседы
6	Основные принципы подбора персонала. Управление персоналом. Обслуживание потребителей.		2		1				2		Лекции-беседы
6	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия. Отбор фарфора.		2		2				2		Лекции-беседы
6	Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.		2		2				2		Лекции-беседы
6	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.		2		2				2		Лекции-беседы
6	Технологическое оборудование для, баров, ресторанов. Требования к оборудованию.		2		2				1		Лекции-беседы
6	Специализированные рестораны. Рестораны национальной кухни.		2		2		0.35	35.65			Лекции-беседы
	ИТОГО:		34		17		0.35	35.65	21		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Проектирование ресторанов. Организация ресторанного бизнеса.	2		4				40	
7	Планировка ресторана. Внешний вид ресторана. Наружное освещение. Отделочные работы.	2		2		0.35	8.65	49	
	ИТОГО:	4		6		0.35	8.65	89	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Рестораны мира», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Введение. Проектирование ресторанов. Организация ресторанного бизнеса.	2	2		Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика.. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Планировка ресторана. Внешний вид ресторана. Наружное освещение. Отделочные работы.	2	2		Организация технологического процесса на предприятиях общественного питания. Характеристика производственных и вспомогательных помещений ресторана, их назначение, размещение, материально-техническое оснащение. Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Основные стили ресторанов. Дизайн ресторана в английском стиле. Дизайн ресторана в итальянском стиле. Дизайн ресторана в немецком стиле.	2			Классицизм, готика, рококо, барокко, техно – стили в оформлении интерьера ресторана. Японский и китайский стиль	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	2			Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера Принципы расстановки мебели в торговом зале. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Комплектация ресторана. Принципы подбора оборудования. Нормативные документы.	2			Нормативы планирования производственных помещений. Основные типы оборудования предприятий общественного питания. Торговые залы на предприятиях общественного питания.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Комплектация ресторана. Принципы подбора оборудования. Нормативные документы.	2			Нормативы планирования производственных помещений. Основные типы оборудования предприятий общественного питания. Торговые залы на предприятиях общественного питания.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Интерьер и дизайн ресторана. Дизайн меню. Принципы отображения меню.	2			Услуги по организации питания. Составление меню. Формы обслуживания. Особенности сервировки, формы расчета.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.,	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>	
6	Интерьер и дизайн ресторана. Дизайн меню. Принципы отображения	2			Услуги по организации питания. Составление меню. Формы	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	меню.				обслуживания. Особенности сервировки, формы расчета.		процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Основные принципы подбора персонала. Управление персоналом. Обслуживание потребителей.	2			Тренинг официантов: знакомство с меню, картой вин, требования к личной гигиене, внешнему виду, стилю, имиджу. Принадлежности официанта. Музыкальное обслуживание.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия. Отбор фарфора.	2			Фарфоровая, металлическая, стеклянная столовая посуда, приборы: их характеристика, назначение, ассортимент. Столовое бельё: характеристика, виды, размеры, назначение.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия. Отбор фарфора.	2			Фарфоровая, металлическая, стеклянная столовая посуда, приборы: их характеристика, назначение, ассортимент. Столовое бельё: характеристика, виды, размеры, назначение.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.	2			Правила подачи холодных блюд, закусок в салатниках (повседневное и банкетное обслуживание). Правила подачи холодных блюд, закусок в креманках. Правила подачи горячих закусок в кокетницах. Правила подачи горячих закусок в кокильницах. Правила подачи горячих закусок в порционных сковородках, в кроншах. Правила подачи прозрачных супов и супов – пюре (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи заправочных супов (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи национальных супов. Правила подачи холодных супов. Правила подачи сладких супов.Посуда и	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					приборы для подачи вторых горячих блюд. Методы подачи вторых горячих блюд. Особенности подачи соусов ко вторым горячим блюдам. Правила подачи сладких блюд. Посуда для подачи сладких блюд. Методы подачи сладких блюд. Правила подачи холодных сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи горячих сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи горячих напитков. Посуда для подачи горячих напитков. Правила подачи кофе американо, эспresso, кофе по-венски, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе гляссе, кофе латте. Правила подачи чая (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи какао и горячего шоколада.		процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.	2			Правила подачи холодных блюд, закусок в салатниках (повседневное и банкетное обслуживание). Правила подачи холодных блюд, закусок в креманках. Правила подачи горячих закусок в кокотницах. Правила подачи горячих закусок в кокильницах. Правила подачи горячих закусок в порционных сковородках, в кроншах. Правила подачи прозрачных супов и супов	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>– пюре (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи заправочных супов (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи национальных супов. Правила подачи холодных супов. Правила подачи сладких супов. Посуда и приборы для подачи вторых горячих блюд. Методы подачи вторых горячих блюд. Особенности подачи соусов ко вторым горячим блюдам. Правила подачи сладких блюд. Посуда для подачи сладких блюд. Методы подачи сладких блюд. Правила подачи холодных сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи горячих сладких блюд (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи горячих напитков. Посуда для подачи горячих напитков. Правила подачи кофе американо, эспрессо, кофе по-венски, кофе по-варшавски, кофе по-турецки, кофе гляссе, кофе латте. Правила подачи чая (индивидуальная подача и на группу гостей). Правила подачи какао и горячего шоколада.</p>		<p>организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>	
6	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	2			Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей: виды,	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					назначение, Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Современные направления создания интерьера.		технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							классов.	
6	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	2			Характеристика торговых и вспомогательных помещений для обслуживания потребителей: виды, назначение, Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Современные направления создания интерьера.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Технологическое оборудование для, баров, ресторанов. Требования к оборудованию.	2			Классификация оборудования для, баров, ресторанов.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
6	Специализированные рестораны. Рестораны национальной кухни.	2			Рестораны национальной кухни	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения., основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, :готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
	ИТОГО:	34	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6	Раздел 1. Стиль и интерьер ресторана Тема. Основные стили ресторанов	Внешний вид ресторана. Наружное освещение. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	2	
6	Раздел 1.Стиль и интерьер ресторанаТема Основные стили ресторанов	Основные стили, используемые при оформлении интерьеров торговых залов ресторанов	2	2	
6	Раздел 1. Стиль и интерьер ресторана Тема Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Основные требования к уборке помещений, расстановке мебели	2	2	
6	Раздел 2. Ресторанный сервис. Тема Столовая посуда.	Основные требования к столовой посуде, отличительные особенности, ассортимент и назначение.	2		
6	Раздел 2. Ресторанный сервис. Тема Основные правила сервировки	Оформление стола. Складывание салфеток.	2		
6	Раздел 2. Ресторанный сервис. Тема Основные правила сервировки	Оформление стола. Складывание салфеток.	2		
6	Раздел 2. Ресторанный сервис. Тема Основные правила сервировки.	Методы подачи (французский, английский, русский, европейский)	2		
6	Раздел 2. Ресторанный сервис. Тема Технологическое оборудование для, баров, ресторанов	Сервировка кофейного стола, подача кофе, чая, напитков.	2		
6	Раздел 2. Ресторанный сервис. Тема Технологическое оборудование для, баров, ресторанов	Работа на кофемашине.	1		
	ИТОГО:		17	6	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
6,7	Введение. Проектирование ресторанов. Организация ресторанного бизнеса.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Планировка ресторана. Внешний вид ресторана. Наружное освещение. Отделочные работы.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Основные стили ресторанов. Дизайн ресторана в английском стиле. Дизайн ресторана в итальянском стиле. Дизайн ресторана в немецком стиле.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Комплектация ресторана. Принципы подбора оборудования. Нормативные документы.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Интерьер и дизайн ресторана. Дизайн меню. Принципы отображения меню. Создание технологических карт.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Основные принципы подбора персонала. Управление персоналом. Обслуживание потребителей.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамические изделия. Отбор фарфора.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
6,7	Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	9	
6,7	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	6	
6,7	Технологическое оборудование для, баров, ресторанов. Требования к оборудованию.	Составление планов конспектов Написание реферата		1	5	
6,7	Специализированные рестораны. Рестораны национальной кухни.	Составление планов конспектов Написание реферата			5	
	ИТОГО:			21	89	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	Март, 2026 уч год. МГТУ	Основные стили ресторанов.	Презентация	Беретарь С.Т.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
640.432(100)(07) М 54 Методические указания по дисциплине «Рестораны мира» : для студентов по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технол., Каф. технологии пищевых продуктов и организации питания ; составитель Беретарь С.Т. - Майкоп : Б/и, 2024. - 23 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр. : с. 20 (6 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100049593&DOK=0D24AD&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082993	https://znanium.ru/catalog/document?id=431614
Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/47453.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-89448-974-2	http://www.iprbookshop.ru/47453.html
Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка : монография / Романова Г.М. [и др.] ; под ред. Г.М. Романовой. - Москва : Финансы и статистика, 2010. - 240 с. : ил. - (Библиотека молодого учено). - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279034932.html . - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-279-03493-2	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279034932.html
Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н.В. Кацерикова. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. - 332 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/14389.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-89289-603-0	http://www.iprbookshop.ru/14389.html
Гостиничное и ресторанное дело : учебное пособие / ; под ред. А. Д. Чудновского, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2025. — 87 с. — ISBN 978-5-466-09344-5. — URL: https://book.ru/book/958297	https://book.ru/book/958297
Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565984	https://urait.ru/bcode/565984

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:



- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
6	7		Барное дело
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Рестораны мира
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
7	7		Кухни народов мира
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	6		Основы пектинового производства
6	6		Технология пектинопродуктов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
3	3		Электротехника и электроника
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать:	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Темы рефератов:

1. Основы ресторанного бизнеса
2. Концепция ресторанного сервиса



3. Музыка в ресторане
4. Особенности питания жителей зарубежных стран
5. Особенности ресторанов с национальной кухней
6. Основные виды специального обслуживания в ресторане
7. Этическая культура ресторанного сервиса
8. Эстетика оформления интерьера ресторана
9. Управление конфликтами в ресторане
10. Организация рекламы в ресторанном сервисе
11. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
12. Организация и методы подбора персонала ресторана
13. Организация презентации ресторана
14. Основные формы продвижения ресторанных услуг
15. Менеджмент ресторанного сервиса

Тестовые задания

1. В процессе оптимизации меню учитываются его позиции, среди которых выделяют «звезды» - это
 - а. очень популярные позиции, но на них не следует торопиться повышать цену
 - б. самые «топовые» позиции в меню, изменениями не затрагиваются
 - в. не обладают популярностью именно из-за высоких цен г. не примечательные позиции, снижающие эффективность оборачиваемости сырья
2. Задачей психологии ресторанного сервиса является:
 - а. разработка методов воздействия на гостя для стимулирования совершения заказа б. изучение потребностей гостя, которыми они руководствуются при посещении ресторана
 - в. изучение спроса на различные блюда в зависимости от пола, возраста, индивидуальных особенностей гостей
 - г. всё перечисленное
 - д. ничего из перечисленного
3. Поможет ли рестораторам знание психологии клиентов при выборе своего сегмента рынка?
 - а. да
 - б. нет
4. Направлен ли стиль обслуживания в ресторане на удовлетворение потребностей гостей?
 - а. да



б. нет

5. С учетом специфики своей деятельности в зале официант должен

а. больше говорить

б. больше слушать гостя Ответ обоснуйте

6. Имидж ресторана можно рассматривать как:

а. фактор доверия к ресторану посетителей

б. фактор процветания ресторана

в. все ответы верны

г. все ответы не верны

1. Существует принятая во всем мире классификация предприятий питания

а. Да

б. Нет

2. Рестораны национальных кухонь относят к числу

а. специализированных;

б. полносервисных;

в. ресторанам быстрого обслуживания;

3. Большое значение имеет выбор места расположения ресторана с точки зрения наличия спроса на услуги ресторанного сервиса. Назовите факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана

10. Высшей целью культуры сервиса в ресторанном бизнесе является:

б. увеличение доходов;

в. улучшение имиджа ресторана;

г. удовлетворение нужд клиента (гостя);

д. совершенствование стиля и дизайна;

11. Меню «А ля карт» - это:



- а. меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой;
- б. меню, блюда в котором предлагаются по единой комплексной цене;
- в. меню, в котором перечислены дежурные блюда

12. Меню ресторана является основой, определяющей всю его деятельность. Назовите общую последовательность расположения блюд в меню

- а. В меню включаются блюда, которые можно классифицировать на группы
- б. в зависимости от их популярности и доходности.

13. Блюда, включаемые в группу «Звезды» - это:

- а. фирменные блюда, которые сложны в приготовлении и имеют высокую наценку;
- б. традиционные блюда, которые пользуются спросом и имеют невысокую наценку;
- в. нетрадиционные блюда, которые отражают вкусы некоторой части гостей и имеют высокую наценку;

14. Интерьер залов ресторана отражает, как правило

- а. систему ценностей корпоративной культуры ресторана;
- б. концепцию ресторана;
- в. исторические аспекты формирования дизайна;

16. Кейтеринг-это:

- а. рекламная акция ресторана;
- б. форма выездного обслуживания в ресторане;
- в. тематическая направленность ресторана;

Вопросы к экзамену по дисциплине «Рестораны мира»

1. Требования, предъявляемые к проектированию ресторанов.



2. Принципы составления и оформления меню.
3. Столовая посуда. Керамические изделия.
4. Специфика работы с постоянными клиентами.
5. Правила ухода за столовыми приборами.
6. Посуда. Фарфоровые изделия, уход за ними.
7. Требования, к оформлению интерьера жилых и общественных помещений ресторана.
8. Классическая последовательность подачи блюд.
9. Внешний вид ресторана. Наружное освещение и наружные вывески.
10. Принципы подбора оборудования для ресторанов.
11. Основной ассортимент столовых приборов.
12. Требования, к отделочным материалам залов ресторана.
13. Требования, к торговым помещениям ресторана (буфеты, бары).
14. Новые направления в оформлении интерьера ресторана.
15. Фитолдизайн. Цель использования цветов и растений в оформлении интерьера
16. Дизайн ресторанов
17. Требования, к столикам для подачи еды.
18. Комплектование торговых помещений (буфеты, бары).
19. Температурный режим зала и вентиляция.
20. Цвета и модели занавесок: портьеры, тяжелые занавески, шторы.
21. Требования, к мебели и структурные характеристики стульев.



22. Основные правила сервировки столов для банкета.
23. Требования к оформлению интерьера помещений ресторана.
24. Посуда. Фарфоровые изделия, уход за ними.
25. Основные стили ресторанов (немецкий, французский, испанский).
26. Принципы подбора оборудования.
27. Требования, к мебели и структурные характеристики столов.
28. Гигиенические основы проектирования и строительства ресторанов.
29. Подбор тканей для столового белья (количество, маркировка, условия хранения).
30. Требования, к оформлению интерьера жилых и общественных помещений ресторана.
31. Организация рекламы и публичных релейшнз в ресторанном сервисе
32. Формы продвижения ресторанных услуг
33. Особенности организации презентации ресторана.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию реферата

Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их



систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;
- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата:	
«отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; невыдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления



обучающихся с результатами измерений;

– систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний на экзамене



Экзамен может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя. Экзаменатор вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Экзаменационные билеты (вопросы) утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. В билете должно содержаться не более трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов по дисциплине должен содержать 25—30 билетов.

Экзаменатор может проставить экзамен без опроса или собеседования тем магистрантам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Отметка «отлично» - студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Магистрант не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Отметка «хорошо» - студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.

Отметка «удовлетворительно» - студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Кацерикова, Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кацерикова Н.В. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. - 332 с.	http://www.iprbookshop.ru/14389
Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082993	https://znanium.ru/catalog/document?id=431614

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Милл, Р.К. Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник / Р.К. Милл. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 536 с.	http://www.iprbookshop.ru/52582.html
Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие / Родионова Н.С., Субботина Е.В., Агаева Н.Ю. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с.	http://www.iprbookshop.ru/47453
Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565984	https://urait.ru/bcode/565984

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: - организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; - контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования; - автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы; - автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 3. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 4. Офисный пакет «WPSoffice»; 5. Программа для работы с архивами «7zip»; 6. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»; 7. Autodesk AutoCAD- Профессиональное ПО для 2Ди 3Dпроектирования Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия; 8. Autodesk 3DMAX- Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия. Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы,



специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.
<http://znanium.com/catalog/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". – Саратов, 2010 - . – URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования.
<http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.
<https://нэб.рф/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Тема: Введение. Проектирование ресторанов. Организация ресторанного бизнеса.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 1. Тема: Планировка ресторана. Внешний вид ресторана. Наружное освещение. Отделочные работы.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 1. Тема: Основные стили ресторанов. Дизайн ресторана в английском стиле. Дизайн ресторана в итальянском стиле. Дизайн ресторана в немецком стиле.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 1.	по источнику знаний: лекция,	Изучение нового учебного	Устная речь, учебники,	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по

Тема: Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	<p>чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>
Раздел 1. Тема: Комплектация ресторана. Принципы подбора оборудования. Нормативные документы.	<p>чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>
Раздел 1. Тема: Интерьер и дизайн ресторана. Дизайн меню. Принципы отображения меню. Создание технологических карт.	<p>чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>
Раздел 2. Тема: Основные принципы подбора персонала. Управление персоналом. Обслуживание потребителей.	<p>чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>
Раздел 2. Тема: Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия.	<p>чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>

Отбор фарфора.	знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 2. Тема: Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 2. Тема: Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 2. Тема: Технологическое оборудование для баров, ресторанов. Требования к оборудованию.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 2. Тема: Специализированные рестораны. Рестораны национальной кухни.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

	по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный		инноваций в производство
--	---	--	--------------------------

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

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Компьютерная программа "ГРАНД-Смета" версия "STUDENT" Сублицензионный договор № 33Вл1481с от 13.08.2021 г.
Компьютерная программа ARCHICAD 24 для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия
Компьютерная программа nanoCAD PLUS20 умное проектирование Инженерная экосистема АО "Нанософт" для образовательных учреждений 16.08.21 г. свободная лицензия

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/ – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим



Название
доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: http://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям.
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014.– URL: https://cyberleninka.ru// - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний.



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Кабинет технологии продукции общественного питания	1.Ванна моечная сдвоенная; 2.Вытяжной зонт ЗВЭ; 3.Гигрометр психрометрический типа Вита; 4.Емкость из нерж. стали для изготовления сыра; 5.Печь конвекционная электрическая «WLBake» 6.Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); 7.Расстоечный шкаф «WLBake»; 8.Стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; 9.Блендер «Tefal»; 10.Весы настольные бытовые ВНБ-5; 11.Йогуртница «Brand»; 12.Кофемашина «Oscar»; 13.Кухонные электронные весы «Atlant»; 14.Лапшерезка (2 шт.) 15.Льдодробитель; 16.Машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; 17.Миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; 18.Мороженица «Saturn»; 19.Мясорубка «BOSCH»; 20.Сковорода; 21.Соковыжималка «Polaris»; 22.Термос (2 шт.); 23.Бойлер для воды; 24.Стеллаж; 25.Кофемашина «Oscar»; 26.Лапшерезка (2 шт.) 27.Льдодробитель 28. Компьютер	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»; 6. Autodesk AutoCAD- Профессиональное ПО для 2Ди 3Дпроектирования Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия; 7. Autodesk 3DMAX- Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.
Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ», адрес: г. Майкоп, ул. Первомайская 191.	Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс.)	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»; 6. Autodesk AutoCAD- Профессиональное ПО для 2Ди 3Дпроектирования Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия; 7. Autodesk 3DMAX- Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул.Гоголя; ул.Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	

