

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:42:36
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.О.08 Дизайн пищевых продуктов

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Технология продукции и организация общественного
питания
магистр
Очная, Заочная,
2026

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Старший преподаватель
кафедры технологии пищевых
продуктов и организации
питания,

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
08.07.2026

(подпись)

Беретарь Сусанна Теучежевна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
18.09.2026

Подписано простой ЭП
18.09.2026

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

18.09.2026

Подписано простой ЭП
18.09.2026

(подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

16.09.2026

Подписано простой ЭП
16.09.2026

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины

1. обучение студентов принципам построения и анализа художественных стилей и дизайнов предприятий общественного питания
2. получение навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий общественного питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации

Задачи дисциплины:

выработка представлений об основных стилях, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания,

изучение основных понятий, терминов и определений в области дизайна общественного питания,

изучение общих требований к проектированию, габаритам и пропорциям помещений,

изучение специфики предметно-пространственной организации интерьера,

владение современными способами подачи блюд и сервировки.



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

Дисциплина «Дизайн ресторанов» 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, 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):

ОПК-1.1	Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания
ОПК-2.3	Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей



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.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 1	Сем. 2	1	14	2	0.25	43.75	60	2

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 2	1	1	2	6	0.25	3.75	60	72	



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
											Обзорная лекция
6	Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.	6	2		2				2		Обзорная лекция
6	Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	6	4		2				2		Обзорная лекция
6	Использования основ композиции и правил теории цвета	6	4		2				2		Обзорная лекция
6	Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	6	4		2				2		Обзорная лекция
6	Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	6	4		2				2		Обзорная лекция
6	Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	6	2		1				2		Обзорная лекция
6	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	6	2		1				2		Обзорная лекция
6	Элементы декорирования интерьера	6	4		1				2		Обзорная лекция
6	Основные принципы подбора персонала. Управление персоналом. Обслуживание потребителей.	6	2		1				2		Обзорная лекция
6	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамические изделия. Отбор фарфора.	6	2		1				1		Обзорная лекция
6	Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.	6	2		1				1		Обзорная лекция
6	Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	6	2		1		0,35	35.65	1		Обзорная лекция
	ИТОГО:		14		2	0.25			43.75		

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	Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	2		2		0,35	8,65	10	
7	Использования основ композиции и правил теории цвета	2		2				10	
7	Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания.			2				10	
7	Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания							10	
7	Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.							10	
7	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.							10	
7	Элементы декорирования интерьера							10	
7	Основные принципы подбора персонала. Управление персоналом. Обслуживание потребителей.							10	
7	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия. Отбор фарфора.							9	
	ИТОГО:	2		6		0.25	3.75	60	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Дизайн пищевых продуктов», 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
6,7	Введение.	2			Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, межпредметные связи. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.	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	Обзорная лекция

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.	
6,7	Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	4	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	Использования основ композиции и правил теории цвета	4	2		Основные понятия и правила композиции. Диагональные линии в композиции.. Геометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плановость в композиции. Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония. Динамика и статика в изображении, движение, ритм. Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия.. Основные правила теории цвета. Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методы расчета производственных мощностей 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	

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
							производство. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по 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	Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	4			Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания. Понятие «композиции». Композиционные признаки: принцип целесообразности; принцип единства; принцип доминанты; принцип группировки; принцип динамизма; принцип равновесия; принцип гармонии	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методы расчета производственных мощностей 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	

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
							технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по 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	Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	4			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, 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,	

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
							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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	4			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, методы расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Уметь: разрабатывать 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
							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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	2			Принципы светового дизайна интерьера. Естественное, искусственное, комбинированное освещение общественного интерьера. Специфика светового решения объектов общественного питания. Акустическое благоустройство и микроклимат помещений	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методы расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	

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
							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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Элементы декорирования интерьера	2			Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия общественного питания. Элементы декорирования интерьера (текстиль, флористика, живопись, гобелен, батик и т.д.) Фитодизайн в общественном интерьере.	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, методы расчета производственных мощностей и эффективность работы	

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
					Зимние сады. Концепции «природного стиля» в дизайне среды. Фитодизайн в оформлении стола		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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
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.	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
							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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия. Отбор фарфора.	2			Фарфоровая, металлическая, стеклянная столовая посуда, приборы: их характеристика,	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, ассортимент. Столовое бельё: характеристика, виды, размеры, назначение.		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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Основные правила	2			Правила подачи холодных	ПКУВ-6.1; ПКУВ-6.2;	Знать: 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
	сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.				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 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		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 различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать	

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
					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.		и планировать внедрение инноваций в производство.	
6	Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	2			Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Дизайн тематического стола. Композиция и цветовое решение в оформлении стола. Новые тенденции, декоративные приемы и материалы в оформлении стола. Современные направления в использовании продуктов, оформление и подача блюд: арт-направление, минимализация, зависимость выбора посуды от темы оформления. Оформление кулинарных изделий с точки зрения дизайна. Цветовое сочетание продуктов. Влияние света на цвет продуктов.	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	

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
							технологических процессов производства продукции питания различного назначения, способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	
	ИТОГО:	14	2					

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 Основные закономерности дизайна и стиля. Тема 1. Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания	2		
6	Раздел 1 Основные закономерности дизайна и стиля. Тема 2. Использование основ композиции и правил теории цвета	Гармонические сочетания родственных цветов, родственно-контрастных цветов, контрастных цветов по цветовому кругу. Цветовая звезда И. Иттена. Цвет в интерьере. Специфика колористических решений интерьеров объектов общественного питания	2	2	
6	Раздел 1 Основные закономерности дизайна и стиля. Тема Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера	Мебель. Решение дизайна.	2	2	
6	Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий Тема: Столовая посуда.	Основные требования к столовой посуде, отличительные особенности, ассортимент и назначение.	2	2	
6	Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий Тема Основные правила сервировки. Последовательность подачи блюд и напитков.	Использование аксессуаров в сервировке. Дизайн тематических столов. Оформление меню и винных карт. Форма обслуживающего персонала.	2		
6	Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий Тема Последовательность подачи блюд и напитков.	Методы подачи (французский, английский, русский, европейский)	2		
6	Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий Тема: Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов.	Сервировка кофейного стола, подача кофе, чая, напитков.	2		
6	Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий Тема: Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов.	Дизайнерские решения оформления фруктовой тарелки и кофе.	2		
6	Раздел 2 Дизайн в оформлении кулинарных блюд и изделий Тема: Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов.	Рецепты коктейлей и их подача. Дизайнерские решения оформления коктейлей.	1		
ИТОГО:			2	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
	Раздел 1. Тема: Введение.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Использование основ композиции и правил теории цвета	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Мебель.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Освещение	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 1. Тема: Элементы декорирования интерьера	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 2. Тема: Управление персоналом.	Составление планов конспектов Написание реферата		2	8	
	Раздел 2. Тема: Столовая посуда.	Составление планов конспектов Написание реферата		1	6	
	Раздел 2. Тема: Основные правила сервировки..	Составление планов конспектов.Написание реферата		1	6	
	Раздел 2. Тема: Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов	Составление планов конспектов Написание реферата		1	5	
	ИТОГО:			44	60	

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	апрель 2027 уч года, МГТУ	Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания	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
664(07) Т 38 Технологии пищевых производств : лабораторный практикум / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии, машин и оборудования пищевых пр-в ; сост.: Л.П. Неровных, М.М. Коблева. - Майкоп : Магарин О.Г., 2014. - 68 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100002413	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100002413&DOK=03991E&BASE=0007AA

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Костина, Н.Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие для студентов вузов / Н.Г. Костина, С.Ю. Баранец. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. - 97 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/61285.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-89289-847-8	http://www.iprbookshop.ru/61285.html
Акимова, Н. А., Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Н. А. Акимова, А. Ю. Соколов. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: https://book.ru/book/934004	https://book.ru/book/934004
Васюкова, А. Т. Технология производства ресторанной продукции : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 67 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18239-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580440	https://urait.ru/bcode/580440

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	
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания			
3	3		Оптимизация технологических процессов общественного питания
1	1		Мировые кулинарные шедевры
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
2	2		Дизайн пищевых продуктов
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей			
2	4		Высокотехнологичные производства продуктов питания
3	4		Современные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания
2	5		Биоиндустриальные технологии производства продуктов питания
1	1		Мировые кулинарные шедевры
4	5		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Технологическая практика
4	5		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
1	1		Проектирование процессов производства продуктов питания
2	2		Дизайн пищевых продуктов
2	2		Аутентичные продукты питания

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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия					
ОПК-1.1 Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений в области производства продуктов питания					
Знать: - отечественные и зарубежные	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
достижения в области производства продуктов питания;- законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания;- основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания.			пробелы знания		
Уметь: - определять цели и задачи развития предприятия питания;- определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой деятельности;- разрабатывать эффективную инновационную политику предприятия питания;- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;- осуществлять оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий;- навыками выявления проблем развития предприятия питания;- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
развития предприятия питания.					
ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения					
ОПК-2.3 Разрабатывает рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей					
Знать: - ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регла ментирующие ее производство;- принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;- технологию производства продуктов общественного питания;- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей фина нсово- хозяйственной деятельности предприятий питания;- информационные технологии в области производства продуктов питания;- методы разработки обоснованных норм расхода сырья и вспомогательных материалов; - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - методы оценки	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
качества продукции.					
Уметь: - проводить анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;- разрабатывать мероприятия по с овершенствовани ю технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения;- разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания различного назначения;- формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственну ю программу предприятий питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, - способностью	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы и исследовательской деятельности.					

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. Роль аниматоров в обслуживании на предприятиях общественного питания
2. Влияние деталей интерьера на уровень обслуживания потребителей.
3. Музыка в ресторане Роль аниматоров в обслуживании на предприятиях общественного питания
4. Влияние деталей интерьера на уровень обслуживания потребителей.
5. Особенности дизайна 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

Тестовые задания

1. Характеристиками цвета являются:

а) длина волны;



б) цветовой тон и светлота;

в) насыщенность, цветовой тон, светлота и яркость;

г) спектральность состава.

2.Насыщенность – это:

а) свойство тел вызывать зрительные ощущения;

б) цветовой тон;

в) степень близости к спектральному цвету;

г) степень яркости цвета.

3.Наука об измерении цветов называется:

а) дизайном;

б) колориметрией;

в) физикой;

г) психологией.

4.Основным отличительным свойством цвета является:

а) светлота;

б) яркость;

в) насыщенность;

г) цветовой тон.

5.Спектром называется:

а) ряд ахроматических цветов;



б) естественный ряд цветовых тонов;

в) светлота;

г) ряд композиционных средств.

1.К основным методам подачи блюд относятся:

а) обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод,

б) столы саморасчёта, шведский стол,

в) французский, английский, русский, европейский,

г) французский, английский, самообслуживание.

2.Обслуживание в ресторане начинается с:

а) предложения меню,

б) приёма и оформления заказа,

в) встречи гостей, размещения их в зале,

г) досервировки стола.

3. Вид банкета, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюд или подноса в банкетном зале.

а) банкет - фуршет,

б) банкет - чай,

в) банкет за столом с полным обслуживанием,

г) банкет-коктейль

4. На этом банкете гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, они отходят в сторону:

а) банкет-чай,



б) банкет-фуршет,

в) банкет за столом,

г) жур фикс.

5. Заказ-счёт выписывается в скольких экземплярах?

а) 2,

б) 5,

в) 3,

г) 4.

6. Какая форма обслуживания, характерна для банкета неофициального характера, может быть в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилей, семейное торжество и т.п.?

а) банкет с частичным обслуживанием официантами,

б) банкет-фуршет,

в) банкет за столом с полным обслуживанием официантами,

г) банкет-коктейль.

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;

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;

15. Кейтеринг-это:

а. рекламная акция ресторана;

б. форма выездного обслуживания в ресторане;



в. тематическая направленность ресторана;

Вопросы к экзамену по дисциплине «Дизайн ресторанов»

1. Роль цвета в дизайне.
2. Понятие стиля.
3. Понятие моды
4. Дизайн столовой посуды
5. Дизайн столового белья
6. Современные тенденции оформления и подачи блюд.
7. Карвинг
8. Разработка логотипа.
9. Реклама на предприятиях общественного питания
10. Дизайн интерьеров производственных помещений
11. Дизайн интерьеров помещений для потребителей.
12. Интерьер кафе.
13. Интерьер баров и ресторанов.
14. Барная стойка
15. Стилизация интерьеров предприятий общественного питания
16. Благоустройство прилегающих территорий.
17. Приемы декорирования кулинарных изделий.
18. Составление композиций.
19. Принципы составления и оформления меню.



20. Внешний вид персонала.
21. Специфика работы с постоянными клиентами.
22. Правила ухода за столовыми приборами.
23. Посуда. Фарфоровые изделия, уход за ними.
24. Внешний вид ресторана. Наружное освещение и наружные вывески.
25. Основной ассортимент столовых приборов.
26. Требования, к отделочным материалам залов ресторана.
27. Новые направления в оформлении интерьера ресторана.
28. Фитолдизайн. Цель использования цветов и растений в оформлении интерьера
29. Цвета и модели занавесок: портьеры, тяжелые занавески, шторы.
30. Требования, к мебели и структурные характеристики стульев.
31. Основные правила сервировки столов для банкета.
32. Основные стили ресторанов
33. Требования, к мебели и структурные характеристики столов.
34. Подбор тканей для столового белья (количество, маркировка, условия хранения).

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.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. - 97 с.	http://www.iprbookshop.ru/61285.html

8.2. Дополнительная 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
Васюкова, А. Т. Технология производства ресторанной продукции : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 67 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18239-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580440	https://urait.ru/bcode/580440
Смирнова, Л. Э. История и теория дизайна [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Э. Смирнова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014. - 224 с.	http://www.iprbookshop.ru/75952.html
Акимова, Н. А., Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Н. А. Акимова, А. Ю. Соколов. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: https://book.ru/book/934004	https://book.ru/book/934004

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> 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/> Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=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/defaultx.asp>. – 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 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/> Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. – – URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <https://www.cambridge.org/> Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. – – URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав



Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. <http://www.oxfordjournals.org/> Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - – URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <https://www.nature.com/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. [/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya](http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya) Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: <https://www.pitportal.ru/>. – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технолог общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <http://www.pitportal.ru/> Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. – Симферопль, 1999. - . – URL: <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html>. - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html> HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». – [Москва], 2007. - . – URL: <http://www.horeca.ru/>. – Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <http://www.horeca.ru/>



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

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1,В.ДВ.04.02 Дизайн ресторанов

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
Раздел 1. Тема: Введение. Основные понятия в области профессиональной эстетики, роль знаний по дисциплине в будущей профессиональной деятельности.	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: Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания. Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания. Средства и принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания	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: Использование основ композиции и правил теории цвета	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, 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

Основные понятия и правила композиции. Основные правила теории цвета. Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция.	по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
Раздел 1. Тема: Роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания Понятие «композиции». Композиционные признаки	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: Мебель. Решение дизайна. Общая картина и черты интерьера.	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: Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия общественного питания. Формирование дизайн-концепции интерьера как уникального торгового предложения (УТП).	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: Освещение. Естественное освещение. Искусственное освещение. Акустика. Вентиляция.	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной	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

	деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			
Раздел 1. Тема: Элементы декорирования интерьера Подбор элементов наполнения разрабатываемого интерьера в соответствии с дизайн-концепцией данного предприятия общественного питания.	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: Управление персоналом. Основные принципы подбора персонала.	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: Столовая посуда. Требования к посуде. Керамическая изделия. Отбор фарфора.	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: 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: Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов. Дизайн банкетов и тематических мероприятий. Традиционные и семейные праздники, банкеты. Кейтеринг. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашенных гостей.	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
--	--	--	--	--

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

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 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/



Название
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.mkgtnu.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
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/
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 населения России 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 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/



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



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 3Dпроектирования 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 «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»; 6. Autodesk AutoCAD-Профессиональное ПО для 2Ди 3Dпроектирования Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия; 7. Autodesk 3DMAX- Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.

