

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.О.16.06 Комплексное оснащение предприятий общественного  
питания**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

## 1. Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения ресторанов, основных характеристик и технического оснащения, обустройства интерьера ресторанов.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	<b>знает</b> - Современные, прогрессивные методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания <b>умеет</b> - Применять современные, прогрессивные методы и формы организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания <b>владеет навыками</b> - Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>знает</b> - Назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных - Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>умеет</b> - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		<p>пищевых продуктов  <b>владеет навыками</b>  -- Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Товароведение продовольственных товаров

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Барное дело

Безопасность пищевой продукции

Биологическая безопасность товаров

История продуктов питания

Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья

Технологическая практика

Физико-химические и биотехнологические основы отрасли

Химия пищевых добавок

Экологическая экспертиза товаров

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемк	Контактная работа с преподавателем, час	Самостоя-	Контроль,	Форма
------	----------	---	-----------	-----------	-------

	ость час/з.е.	лек-ции	практические занятия	лабораторные занятия	тельная ра-бота, час	час	промежуточной аттестации (форма контроля)
4	72/2	4	4		60	4	За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2				
практической подготовки		2	2		30		

Курс	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2			0.12			

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отве-денного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

№	Наименование раздела (этапа) практики	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиже ния компете нций
			всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Комплексное оснащение предприятий общественного питания									
1.1.		4	8	4	4		60	КТ 1	Контрольная работа	
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		72	4	4		60			
	Итого		72	4	4		60			

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий**

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания	4/4
		/-
Итого		4

## 5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
	Изучение требований ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	Пр	2/-/2
	Изучение основных требований и правил эксплуатации помещений и оборудования предприятия ресторанного сервиса	Пр	2/-/2

## 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

## 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента. 7. Полно-сервисные и специализированные предприятия.	6
Размещение, характеристика, планировка, назначение основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.).	6
. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков.	6
Кухонная посуда, разновидности, ее характеристика, классификация в зависимости от изготавливаемых материалов. Требования, предъявляемые к ней.	4
Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).	6

Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов.	10
Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения.	2
Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана.	10
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	10

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа).
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

## 7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ОПК-5.3: Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					x
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах				x	
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	История продуктов питания		x			
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций



обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
4 курс			
КТ 1	Контрольная работа		60
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>			<b>60</b>
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			130
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 курс			

КТ 1	Контрольная работа	60	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос</p> <p>10 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;</p> <p>7-8 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>5-6 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>1-4 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>1 балл – при полном несоответствии всем критериям;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p> <p>Критерии оценки практико-ориентированного задания</p> <p>20 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>12-18 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>10-12 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>5-10 баллов. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>
------	--------------------	----	--

## Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

## Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

## 7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания»

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования. (10 баллов);
2. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.) (10 баллов).
3. Основные требования по уходу за металлической посудой (10 баллов);
4. Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента (10 баллов);

Практико-ориентированные задания (оценка умений, навыков):

Представить в виде схемы основные требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана (20 баллов).

Вопросы и практико-ориентированные задания к зачету

Теоретические вопросы

1. История развития ресторанного дела в России.
2. Характеристика современного рынка для комплексного оснащения ресторанов.
3. Задачи, перспективы и проблемы развития современного рынка оснащения ресторанов.
4. Тенденции развития современного ресторана.
5. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения.
6. Общедоступные рестораны и с обслуживанием определенного контингента.
7. Полно-сервисные и специализированные предприятия.
8. Вместимость ресторанов. Методы и форма обслуживания потребителей.
9. Виды и характеристика сервиса ресторанов.
10. Размещение, характеристика, планировка, назначение основных помещений для обслуживания посетителей и вспомогательных (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал и т.д.).
11. Мебель для ресторана, назначение, требования.
12. Характеристика столов, размеры, отделка, характер использования.

13. Особенности фуршетных и банкетных столов.
14. Характеристика и назначение подсобных столов и передвижных сервировочных столиков.
15. Кресла и стулья, особенности ресторанных полукресел.
16. Характеристика барных стоек.
17. Характеристика, отделка и назначение серванта (шкаф официанта), виды буфетов.
18. Основные принципы расстановки мебели.
19. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана.
20. Виды и способы освещения для ресторанов.
21. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения ресторанов.
22. Нейтральное оборудование и посудомоечные машины.
23. Характеристика, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).
24. Посуда, классификация. Столовая посуда, ее виды, характеристика. Требования, предъявляемые к ней.
25. Кухонная посуда, разновидности, ее характеристика, классификация в зависимости от изготавливаемых материалов. Требования, предъявляемые к ней.
26. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов.
27. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница).
28. Ресторанный текстиль, назначение. Характеристика штор, скатертей, чехлов для кресел и стульев, салфеток.
29. Эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям.
30. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов. Требования, предъявляемые к нему.

#### Практико-ориентированные задания

1. Представить в виде таблицы разновидности и характеристику разделочных столов
2. Представить в виде таблицы разновидности фарфоровой посуды
3. Привести в виде таблицы особенности стеклянной посуды, основные виды и назначение хрустальной посуды
4. Представить в виде схемы основные требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана
5. Представить в виде схемы эксплуатационные требования и требования по пожаробезопасности, предъявляемые к тканям
6. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования горячего цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
7. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования холодного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
8. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования овощного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
9. Привести в виде таблицы виды технологического оборудования рыбного цеха, правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности
10. Привести в виде схемы источники научно-технической информации по производству продуктов питания
11. Привести в виде схемы основной отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
12. Разработать схему классификации столовой посуды.
13. Разработать схему классификации нейтрального оборудования и посудомоечных машин.
14. Привести в виде таблицы характеристику, виды, назначение кухонного инвентаря (доски разделочные, лопатки, щипцы и т.д.).
15. Составить схему классификации предприятий общественного питания и общие требования к ним

## 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

## 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Требования к обязательному минимуму содержания образовательной программы

Успешное усвоение курса предполагает активное, творческое участие на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы.

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, практические занятия, устный опрос, консультация, экзамен, самостоятельная работа.

Комплексное оснащение предприятий общественного питания Мебель для предприятий общественного питания, назначение, требования. Основные принципы расстановки мебели. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях ресторана. Виды и способы освещения. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения предприятий общественного питания

Посуда, классификация. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта (солонка, перечница, горчица, бутылки для уксуса, пепельница). Ресторанный текстиль, назначение.

Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов.

### 2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАТЕРИАЛОВ КОМПЛЕКСА

Важно проводить дополнительную работу с текстом конспекта: внимательно прочитать его, пропуски; дополнить записи материалами из других источников, рекомендованных преподавателем; выделить все незнакомые понятия и термины и в дальнейшем поместить их в словарь.

Необходимо систематически готовиться к практическим занятиям, изучать рекомендованные к прочтению статьи и другие материалы.

Методический материал, обеспечивает рациональную организацию самостоятельной работы студентов на основе систематизированной информации по темам практических занятий курса.

При подведении рейтинга принимаются во внимание следующие позиции:

1. Посещение и творческая работа студентов на лекциях (активное участие при прослушивании лекций, приведение примеров на лекции и т.д.)

2. Работа на практических занятиях (обсуждение теоретических вопросов, выполнение практических заданий)

Изучение дисциплины требует прослушивания лекций преподавателя, решения практических заданий в аудитории, а также самостоятельной работы студентов.

Аудиторная работа включает:

1. Дополнительное самостоятельное изучение разделов тем;

2. Работа на практических занятиях: решение задач, выступление с сообщениями и т.д.;

### 3. Выполнение индивидуальных заданий.

#### Внеаудиторная самостоятельная работа.

Самостоятельная работа – это деятельность магистранта, которая осуществляется по заданию преподавателя или по собственному желанию, направленная на закрепление, расширение и углубление получаемых знаний, навыков и умений, а так же на усвоение нового материала без посторонней помощи.

Самостоятельная работа выполняется в течение семестра и предусматривает самостоятельную проработку литературы по темам для подготовки к практическим занятиям, а также изучение официальных нормативных материалов, законодательных актов, указов, постановлений, конспектирование научных статей, опубликованных в экономической периодической печати.

Студенты самостоятельно работают в течение всего времени, на всех видах занятий и в часы, отводимые на самостоятельную работу, предусмотренные учебным планом. Часы, отведенные на самостоятельную работу, представляют собой вид занятий, которые каждый магистрант организует и планирует сам. Прежде всего, следует обратить внимание на изучение литературы, рекомендуемой преподавателем.

По каждой теме приводится перечень основных понятий, которые студент должен изучить и запомнить, а также контрольные вопросы для самопроверки.

Если магистрант изучает дисциплину по индивидуальному графику, то сроки сдачи и основные вопросы для самостоятельной работы заранее необходимо обсудить с преподавателем.

Самостоятельная работа в рамках дисциплины включает в себя следующие формы:

- изучение лекционного материала по учебным пособиям, учебникам и конспектам лекций;
- изучение рекомендованной литературы; нормативных документов, материалов периодической печати;
- выполнение индивидуальных практических работ;
- подготовку и обсуждение сообщений и докладов на занятиях и конференциях;
- участие в консультациях;
- подготовку к контрольным работам;
- подготовку к экзамену./зачету

#### 3.2. Методические указания по подготовке к экзаменам и зачетам

Изучение каждой дисциплины заканчивается определенными методами контроля, к которым относятся: текущая аттестация, зачеты и экзамены.

Требования к организации подготовки к экзаменам те же, что и при занятиях в течение семестра, но соблюдаться они должны более строго. При подготовке к экзаменам у магистранта должен быть хороший учебник или конспект литературы, прочитанной по указанию преподавателя в течение семестра.

Вначале следует просмотреть весь материал по сдаваемой дисциплине, отметить для себя трудные вопросы. Обязательно в них разобраться. В заключение еще раз целесообразно повторить основные положения, используя при этом опорные конспекты лекций.

Систематическая подготовка к занятиям в течение семестра позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Если в процессе самостоятельной работы над изучением теоретического материала или при решении задач у магистранта возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения у него разъяснений или указаний. В своих вопросах студент должен четко выразить, в чем он испытывает затруднения, характер этого затруднения. За консультацией следует обращаться и в случае, если возникнут сомнения в правильности ответов на вопросы самопроверки.

### 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ЛИТЕРАТУРОЙ

Вуз обеспечивает учебно-методическую и материально-техническую базу для организации самостоятельной работы магистранта.

Библиотека обеспечивает: учебный процесс необходимой литературой и информацией (комплекует библиотечный фонд учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с учебными планами и программами, в том числе на электронных носителях); доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

Кафедра: обеспечивает доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала; разрабатывает: учебно-методические комплексы, программы, пособия, материалы по учебным дисциплинам в соответствии с государственными образовательными стандартами; методические рекомендации, пособия по организации самостоятельной работы магистранта; задания для самостоятельной работы; темы рефератов и докладов; вопросы к экзаменам и зачетам; образцы оформления индивидуальных заданий; предоставляет магистрам сведения о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств по своей дисциплине.

а) основная литература

1. ЭБС "Znanium" : Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с

1. ЭБС "Znanium" : Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.

2. ЭБС "Znanium" : Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.

Дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium" : Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

2. ЭБС "Znanium" : Романович, Ж. А. Сервисная деятельность : Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 284 с.

3. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Транслитерация и визуализация меню [электронный полный текст] : рабочая тетр. по направлению 43.03.01 «Сервис» / А. Г. Иволга, В. С. Варивода, Т. А. Радишаускас, К. А. Сидельникова ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2015. - 2,02 КБ.

4. Гостиница и ресторан. Бизнес и управление (периодическое издание)

5. Современный ресторан (периодическое издание)

6. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

1.

## 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	203/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 17 посадочных места, персональный компьютер - 10 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		

3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
	2. Учебная аудитория № 213/БТФ	213/БТФ	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
	3. Учебная аудитория № 214/НК библиотека	214/НК библиотека	Специализированная мебель на 130 посадочных мест, персональные компьютеры, моноблоки – 80 шт., копир А3 - 3, принтер матричный - 2, МФУ ч/б – 7 шт., МФУ цветной – 2 шт., принтер ч/б – 8 шт., принтер цветн. - 2 шт., сканер – 2 шт., сканеры штрих-кода - 5, наушники - 10 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ к российским и международным ресурсам и базам данных, доступ к электронно-библиотечным системам, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. Открытый доступ к фонду учебной, научной и художественной литературы.
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		



### 13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доцент , к.т.н Трубина Ирина Александровна

Рецензенты

\_\_\_\_\_ доцент , к.с.х.н Закотин Владислав Евгеньевич

Рабочая программа дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Трубина Ирина Александровна

Рабочая программа дисциплины «Комплексное оснащение предприятий общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 6 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП \_\_\_\_\_