МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Забайкальский государственный университет»

(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

**УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**Для студентов заочной формы обучения**

**(с полным сроком обучения)**

**ТЕХНОЛОГИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для направления подготовки: 43.03.01 «Сервис»,

профиль «Социально-культурный сервис»

\

Общая трудоёмкость дисциплины – 2 зачетных единицы.

Форма текущего контроля в семестре – опрос, дискуссия, презентация.

Курсовая работа – нет.

Форма промежуточного контроля – зачет (4 сем.).

**Содержание дисциплины**

**Разделы дисциплины и виды занятий**

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека.
2. История организации услуг питания.
3. Классификация ПОП.
4. Методы, типы и формы обслуживания ПОП.
5. Инновационные технологии в организации услуг питания.
6. Организация деятельности предприятия общественного питания.
7. Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания.
8. Технологическое проектирование ПОП.
9. Качество услуг ПОП.
10. Формы банкетного обслуживания.
11. Особенности обслуживания иностранных туристов.

**Фонды оценочных средств**

*Фонд оценочных средств текущего контроля.*

*Вопросы к зачёту по дисциплине «Технология услуг питания».*

*Вопросы к зачету (1 вариант):*

1. Деление мира по гастрономическому принципу: земледельческие системы питания.

2. Деление мира по гастрономическому принципу: кочевые и собирательские системы питания.

3. Посты и гастрономические ритуалы ведущих конфессий мира: православие, католицизм.

4. Посты и гастрономические ритуалы ведущих конфессий мира: иудаизм, ислам, буддизм.

5. Этапы развития русской кухни.

6. Этнические кухни Азии: Китай.

7. Этнические кухни Азии: Япония.

8. Организация производственной и торговой деятельности предприятий питания. 9. Разработка и разновидности меню.

10. Крепкоалкогольные напитки: коньяк, виски, джин, текила.

11. Классификация и характеристика предприятий питания.

12. Система оценок потребительских услуг питания.

13. Концепции ресторанного бизнеса.

14. Особенности обслуживания туристов разных национальностей.

15. Типы организации питания туристов (завтрак, полупансион, полный пансион, all inclusive). Виды обслуживания (шведский стол, табльдот, а парт, а ля карт, буфетное обслуживание, банкеты) и сервиса.

16. Техническое обеспечение индустрии питания.

17. Виды сервиса: французский, английский, американский.

18. Виды сервиса: немецкий, русский.

19. Теоретические основы науки о питании. Обмен веществ и факторы на него влияющие. Правила составления рациона.

20. Теоретические основы науки о питании. Концепция сбалансированного питания. Системы питания.

21. Виды ресторанных интерьеров: классицизм, барокко, ампир, готика.

22. Виды ресторанных интерьеров: японский, ретро, модерн, эко, минимализм, хай-тек.

23. Классификация кофе.

24. Классификация чая.

25. Классификация пива.

26. Столовое белье.

27. Правила составления винной карты.

28. Понятие о декантации.

29. Знаменитые имена в гастрономии: Ватель, Карем, Бокюз.

30. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.

31. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.

32. Классификация и типизация предприятий питания.

33: Функциональные группы помещений предприятия питания и их взаимосвязи.

34. Процесс управления предприятием общественного питания.

35. Состояние и перспективы развития индустрии питания.

36. Основы технологии приготовления пищи. Контроль качества продуктов питания.

37. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.

38. Виды меню. Назначение и правила составления меню.

39. Особенности составления меню для иностранных туристов.

40. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды и назначение.

41. Столовые приборы.

42. Столовая посуда.

43. Оборудование и дизайн ресторана. Понятие о ресторанной концепции.

44. Подготовка к обслуживанию потребителей. Сервировка стола.

45. Инвентарь, используемый в барном деле.

46. Алкогольные и безалкогольные компоненты, используемые в барном деле.

47. Тренинги в ресторанном бизнесе.

48. Специальные формы обслуживания: фондю, транширование и фламбирование.

49. Ресторанный бизнес в России и перспективы его развития.

*Вопросы к зачёту (2 вариант):*

1. Объективные условия и важнейшие факторы, определяющие развитие услуг питания в российском обществе.

2. Эволюция предприятий общественного питания в России:

3. Советский «общепит» - от экспроприации - через «НЭП» - к плановому хозяйству.

1. Современное состояние рынка услуг питания в России.

2. Перспективы развития рынка услуг питания в Татарстане.

3. Основные подходы к классификации предприятий ОП.

4. Бар. Специфика организации и обслуживания в баре.

5. Кофейня как ПОП малого формата.

6. Чайная - традиции и перспективы развития данного вида ПОП.

7. Пиццерия. Специфика организации.

8. Пивные заведения. Выгода. Классификация. Особенности меню и технологических процессов.

9. Ресторан. Классификация ресторанов.

10. Особенности организации ресторанов «фаст-фуд».

11. Сетевые рестораны.

12. Концепция пункта общественного питания: основные подходы.

13. Эстетическая культура ресторанного сервиса.

14. Факторы, влияющие на составление плана инвестиционных мероприятий.

15. Возможные формы собственности, франчайзинг в ресторанном бизнесе.

16. Бизнес-планирование в организации ПОП.

17. Маркетинговые мероприятия при организации ПОП.

18. Рекламная деятельность в сфере организации услуг питания. Основные виды рекламных мероприятий.

19. PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.

20. Основные виды ресторанного обслуживания.

21. Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане.

22. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.

23. Организация летних площадок.

24. Виды официальных приемов, особенности организации.

25. Особенности организации приема «бокал шампанского».

26. Особенности организации приема «русский чай».

27. Особенности организации приема «завтрак».

28. Особенности организации приема «коктейль».

29. Особенности организации приема «а ля фуршет».

30. Особенности организации приема «обед».

31. Особенности организации приема «обед-буфет».

32. Особенности организации приема «ужин».

33. Особенности организации приема «кофейный (чайный) стол».

34. Особенности организации приема «барбекю».

35. Специфика бизнес-ланча.

36. Виды меню и их специфика.

37. Винная карта.

38. Оформление меню.

39. Меню как реклама.

40. Меню и ценовая политика.

41. Содержание профессиограммы «менеджер ресторана».

42. Содержание профессиограммы «официант».

43. Содержание профессиограммы «бармен».

44. Содержание профессиограммы «метрдотель».

45: Содержание профессиограммы «шеф-повар».

46. Содержание профессиограммы «сомелье».

47. Правила профессионального поведения персонала предприятия общественного питания.

48. Профессиональные и корпоративные кодексы в сфере оказания услуг питания.

49. Основы столового этикета.

50. Основы профессиональной сервировки.

51. Основные правила подачи блюд.

52. Этапы качественного обслуживания.

53. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.

54. Основные принципы подбора персонала ПОП.

55. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.

*Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины*

**Тема 1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека**

1. Какие факторы влияют на формирование потребности в питании?

2. Каковы виды услуг общественного питания?

3. Что включают в себя услуги по организации потребления Продукции общественного питания?

4. Какие услуги по организации досуга являются частью услуг питания?

5. Какие основные виды консультационных услуг могут быть предложены в предприятиях общественного питания?

6. К какой категории услуг питания относится организация доставки продукции общественного питания?

7. Перечислите и опишите общие требования к услугам общественного питания.

8. В чем сущность требования эргономичности к услугам питания?

9. Каковы аспекты требования безопасности к услугам питания?

10. Каковы основные принципы организации услуг питания?

Ответить на вопросы:

1. Каковы причины появления первых предприятий питания? Какова история происхождения слова ресторан?

2. Каковы особенности истории возникновения предприятий общественного питания в Америке?

3. Какие изобретения и открытия способствовали развитию и совершенствованию предприятий питания в XIX веке?

4. Какую роль в развитии российской системы общественного питания сыграл кабак? Каковы его особенности?

5. Что из себя представлял трактир в петровские времена? Каковы отличия ресторана от трактира?

6. Какова иерархия трактирных заведений в дореволюционной России?

7. Каковы этапы развития общественного питания в советский период российской истории?

8. В чем преимущества и недостатки советской системы общественного питания?

9. Как изменились принципы советской системы общественного питания в постсоветский период?

10. Каковы современные тенденции развития системы общественного питания?

**Тема 2. История организации услуг питания**

Подготовить эссе на тему «Исторические факторы, влияющие на развитие сферы общественного питания в России».

Ответить на вопросы:

1. Какие факторы определяют категорию предприятия питания?

2. Подлежат ли классификации по категориям столовые, обслуживающие промышленные фабрики и заводы?

3. Перечислите современные форматы предприятий общественного питания.

4. Назовите признаки, определяющие тип предприятия питания.

5. Перечислите дополнительные услуги, которые могут предоставлять предприятия питания.

6. Какие требования должны быть учтены при оказании услуг питания?

7. Назовите классификационные признаки предприятий общественного питания.

8. Охарактеризуйте производственную деятельность ресторана.

9. Какие разновидности баров вам известны?

10. Какие формы обслуживания покупателей предполагает организация деятельности кулинарных магазинов?

Подготовить презентацию об историческом ПОП, существовавшем на Руси.

**Тема 3. Классификация ПОП**

Доклад на тему «Современные подходы к классификации ПОП».

**Тема 4. Методы, типы и формы обслуживания на ПОП**

Придумать нестандартный метод обслуживания питанием студентов ЗабГУ.

**Тема 5. Инновационные технологии в организации услуг питания**

Подготовиться к дискуссии на тему «Плюсы и минусы инноваций».

Ответить на вопросы:

1. Какие технологии организации услуг питания относят к современным и прогрессивным?

2. Каковы Особенности такой технологии, как кейтеринг?

3. Какие виды кейтеринга вам известны?

4. Каковы основные сложности при организации кейтеринга?

5. Каковы особенности технологии организации доставки на дом?

6. Что понимают сегодня под технологией «фаст-фуд»?

7. Опишите основные формы организации ПОП с технологией «фаст-фуд»?

8. В чем преимущества организации фуд-кортов?

9. Каковы особенности организации технологии «open-kitchen»?

10. Опишите особенности технологии «фри-фло»?

Подготовить доклад «Инновационный план ПОП» (ПОП - по выбору студента).

**Тема 6. Организация деятельности предприятия общественного питания**

Ответить на вопросы:

1. Какие основные этапы разработки концепции предприятия общественного питания?

2. Что представляет из себя миссия ПОП?

3. Каким образом влияет выбор меню на обоснование концепции ПОП?

4. Каковы основные виды меню?

5. Какие факторы влияют на выбор меню?

6. Охарактеризуйте производственный технологический и трудовой процессы.

7. В чем заключена экономическая сущность длительности технологического цикла?

8. Какие факторы определяют характеристики технологического цикла?

9. В чем специфика организации трудовых процессов на ПОП?

10. Какие организационные мероприятия подразумеваются под гуманизацией труда?

**Тема 7. Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания**

Ответить на вопросы:

1. Опишите, что входит в понятие материальные ресурсы ресторана?

2. Перечислите торговые помещения ресторана, дайте краткую характеристику каждого торгового помещения.

3. Назовите основные виды оборудования, необходимого для оснащения ресторана.

4. Перечислите критерии выбора мебели для торговых помещений ресторана.

5. Назовите основные виды посуды и приборов.

6. Перечислите основные категории персонала предприятий питания.

7. Дайте характеристику основным группам персонала ресторана.

8. Каковы специфические требования к кадрам предприятия общественного питания?

9. Разработайте ряд мер для повышения мотивации персонала разных категорий в ресторанном бизнесе.

10. Укажите нормативные документы, в которых нашли отражение квалификационные характеристики производственного и обслуживающего персонала предприятий питания, и проанализируйте их.

Подготовить презентацию на тему «Современное оборудование ресторана».

**Тема 8. Технологическое проектирование ПОП**

Разработать основы концепции предприятия общественного питания.

**Тема 9.** **Качество услуг на ПОП**

Подготовить презентацию на тему «Особенности качества услуг ПОП как товара».

Оценить качество услуг ПОП г. Читы.

**Тема 10. Формы банкетного обслуживания**

Ответить на вопросы:

1. Какие разделы включает технологический проект ПОП?

2. Каковы требования к электрооборудованию на ПОП?

3. Как организуется естественное и искусственное освещение в торговых, производственных, складских, административно-хозяйственных помещениях ПОП?

4. Каковы требования к вентиляции и созданию искусственного климата?

5. Какие требования предъявляют к водопроводному оборудованию на ПОП?

6. Какие требования предъявляют к канализационному оборудованию на ПОП?

7. Какие основные характеристики микроклимата помещений вам известны?

8. Необходимо ли получение санитарно-эпидемиологического заключения на вид деятельности в органе Роспотребнадзора при открытии ПОП?

9. Как их можно контролировать и регулировать?

10. Какие разрешительные документы необходимы для открытия предприятия питания?

Разработать сценарий банкета (событие - по выбору студента)

**Тема 11. Особенности обслуживания иностранных туристов**

Подготовить презентацию на тему «Особенности питания жителей стран мира» (страна - по выбору студента).

Подготовить инсценировку «Я - иностранный гость в ресторане».

*Пример итогового теста по дисциплине:*

*Вклад дисциплины в формирование компетенций /составляющих компетенции*

|  |  |
| --- | --- |
| Формируемые компетенции | Виды учебной деятельности студентов, направленные на формирование компетенций |
| ПК-11 | Анализ источников, подготовка сообщений, презентаций |
| ПК-12 | Анализ источников, подготовка сообщений, презентаций |
| ПК-13 | Анализ источников, подготовка сообщений, презентаций |

**Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Основная литература**

1. Рыжова Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг : учеб. пособие / Рыжова Н.И. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95с. (10)
2. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие / Сорокина Алла Викторовна. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 304с. (2)
3. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Тимохина Т.Л. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Форум : ИНФРА-М, 2010. – 352с. (2)
4. Лях О.А. Организация питания в индустрии туризма : учеб. пособие / Лях О.А. – Чита : ЗабГУ, 2014. – 251с. (23)
5. Кулинария: учеб. пособие / Мальчикова И.Г., Мурадова Е.О., Рамзаева Н.Н. и др. – М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. – 368с. (14)
6. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / Скобкин С.С. – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2011. – 496с. (1)
7. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Арбузова Н.Ю. - 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2011. – 224с. (6)
8. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 320с. <http://znanium.com/bookread>. php?book=232724
9. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстрое. – М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. – 400с: <http://znanium.com/bookread.php?book=352647>
10. Экономика и организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / С.А. Быстрое. – М.: Форум, 2011. – 464с. <http://znanium.com/bookread.php?book=226404>

**Дополнительная литература**

**Список основных нормативных, нормативно-технических документов (оказание услуг питания)**

1. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016).
2. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ.
3. Федеральный закон РФ 2О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ.
4. Федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
5. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 1293-03 «Санитарные правила по применению пищевых добавок»;
11. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».
12. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
13. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 N 26 «О введении программ производственного контроля».
14. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».
15. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
16. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
17. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
18. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
19. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
20. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
21. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
22. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
23. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
24. Приказ Министерства торговли РСФСР от 12.11.1975 N 368 «О правилах пользования мерами и измерительными приборами в предприятиях торговли и общественного питания».
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 1. – М.; Хлебпродинформ, 1996.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть 2. – М.; Хлебпродинформ, 1997.
27. Сборник рецептур блюд для диетического питания. – М.; Хлебпродинформ, 2002.
28. Сборник рецептур блюд на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки. М.; Хлебпродинформ, 2000.
29. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.; Хлебпродинформ, 2003.

**Дополнительная литература**

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. – Москва: Академия, 2006. – 224 с.
2. Витрина // Ресторанный бизнес. – 2009. – № 1,12; 2010. – № 1, 12.
3. Волков Ю.Ф. Экономика гостиничного бизнеса. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 384с.
4. Вольф И. Современный этикет. – М.: Издательский дом «Кристина», 2000.
5. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: Сборник нормативных документов / Сост. Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д, 2007. 635с.
6. Елизарова Л.Г. Алкогольные напитки: Товарный справочник. – М.: Экономика, 1997.
7. Захарова Ю.А. Торговый маркетинг: эффективная организация продаж, 2012.
8. Истомин В.И., Лагутенко Б.Т. Страны мира. – М.: Советский спорт, 2000.
9. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник. – Минск. – 235с.
10. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учеб. для студентов вузов. – М.: ЮНИТИ, 1998. – 763с.
11. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие – М.: ИТК «Дашков и К», 2008. – 327с.
12. Медлик С. Гостиничный бизнес: учеб. для вузов по спец. сервиса. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 224с.
13. Организация туризма: учеб. пособие / Под ред. А.П. Дуровича. – 4-е изд. – Минск: Новое знание, 2008. – 640с.
14. Палли М. Справочник современного хозяина ресторана. 100 идей для достижения превосходства в конкурентной борьбе. – М.: ООО «Современные ресторанные и розничные технологии», 1999.
15. Питание и общество. – 2009. – № 16; 2010. – № 17.
16. Ресторанные ведомости. – 2009. – № 112; 2010. – № 112.
17. Рожниковский Р. Ностальжи. Секрет успеха. – М.: ООО «Клевер принт», 2000.
18. Романов В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учебное пособие. – Ростов н/Д, 2010. – 221с.
19. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве: учебное пособие. – М., Финансы и статистика, 2005. – 192с.
20. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000.
21. Тойбнер Христиан, Вольтер Аннет. Мировая кухня. – М.: Лик пресс, 1998.
22. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб. для студентов вузов, обучающихся по спец. «Менеджмент» / Под ред. А. Д. Чудновского. Изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: Юркнига, 2005. – 447с.
23. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб. пособие для студентов вузов / Под ред. Л.П. Шматько. Изд. 3-е, испр. и доп. – М.; Ростов н/Д: МарТ, 2007. – 346с.
24. Туризм, гостеприимство, сервис: словарь-справочник: учебное пособие. под ред. Воронковой. – М., 2002. – 365 с.
25. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс: учебник для студентов вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006. – 849с.
26. Филипповский, Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 174с.
27. Хорст Ханиш. Искусство сервировки. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
28. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. – М.: Воскресение, 1997.

**Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Международный гостиничный форум и выставка «Индустрия гостеприимства». – [www.expo-hotel.ru](http://www.expo-hotel.ru)
2. Портал "Весь общепит России" – [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
3. Портал гостиничного бизнеса (вместе с журналом «Отель») – [www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru) Портал для профессионалов индустрии гостеприимства - [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)
4. Ресторанный бизнес, гостиничный бизнес, всё для ресторатора – [www.hotres.ru](http://www.hotres.ru)
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». – [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

**Материально-техническое обеспечение дисциплины**

*Оборудование учебного кабинета 111 ауд.:*

1. Посадочные места по количеству обучающихся.

2. Рабочее место преподавателя.

*Технические средства обучения:*

1. Ноутбук.

2. Мультимедиа - система для показа презентаций.

3. Программное обеспечение общего назначения.

Разработчик: к.п.н., доцент, доцент каф. ТМПОСиТ Оксана Валентиновна Леонтьева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, подпись, ФИО)

Зав. кафедрой ТМПОСиТ Мелихова М.И