

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ЭКОЛОГИИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ
МОДУЛЬ 2

Направление и направленность (профиль)

43.03.02 Туризм. Организация деятельности туристско-рекреационных комплексов

Год набора на ОПОП
2018

Форма обучения
очная

Владивосток 2020

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания модуль 2» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению(ям) подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 14.12.2015г. №1463) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и экологии, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и экологии, elena.shemetova@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры туризма и экологии от 07.04.2020 , протокол № 8

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	00000000001390A7
Владелец	Гомилевская Г.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	00000000001390A9
Владелец	Гомилевская Г.А.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплекса основных знаний, умений и навыков в области разработки туристского продукта, организации и менеджмента процесса обслуживания услуг с учетом особенностей, и требований потребителя. Задачи освоения дисциплины:

- сформировать знания специфических особенностей и технологий организации процессов производства и обслуживания в различных туристско-рекреационных предприятиях в зависимости от запросов потребителя и особенностей туристского предприятия;
- привить умение применения современных, инновационных технологий при формировании туристского продукта и организации процессов обслуживания и использования различных форм, методов реализации услуг питания;
- сформировать у студентов навыки самостоятельной организации процесса оказания услуг питания для различных групп потребителей, с учетом этики и норм нравственного поведения.

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

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины (модуля), приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПК-10	Готовность к разработке туристского продукта на основе современных технологий	Знания:	технологии процессов производства и обслуживания при реализации услуг питания на туристско-рекреационных комплексах, нормативную документацию по контролю сферы услуг, методику формирования туристского продукта в зависимости от типа средств размещения и запросов потребителя
			Умения:	анализировать динамику развития потребностей рынка и ресурсной базы, и формировать туристский продукт в сфере услуг питания, выбирать и применять эффективные методы формирования и технологии продаж услуг питания, соответствующих запросам потребителей
			Навыки:	использования современных технологий при разработке туристского продукта в сфере услуг питания

	ПК-13	Способность к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов	Знания:	специфические особенности организации обслуживания в различных туристско-рекреационных предприятиях, различные технологии в развитии услуг питания, в том числе технологии кейтеринга, франчайзинга и консалтинга
			Умения:	применять инновационные подходы в обслуживании потребителей в соответствии с типом предприятия, мероприятием, предоставляемой услугой, методом и формой обслуживания, вести себя в профессиональной среде в соответствии со сложившимися в международной практике нормами нравственного поведения
			Навыки:	культуры общения и этикета, обслуживания потребителя с учетом специфики предприятия, технических, организационно-технологических, управленческих особенностей

3. Место дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Технологии и организация услуг питания» (Модуль2) относится к вариативной части с индексом Б.1.В.15 направления подготовки «Туризм.Организация деятельности туристско-рекреационных комплексов» (17962)

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин и/или прохождении практик «Техника и технология на предприятиях сервиса и туризма», «Технология и организация услуг питания модуль 1».

4. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче- ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо- емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес- тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди- торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Бл1.В	7	4	52	17	34	0	1	0	92	Э

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

5.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
		Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Состояние рынка услуг питания туристско-рекреационных комплексов и тенденции развития в современных условиях	2	3	0	7	работа с нормативными документами, обсуждение, оценка результатов
2	Организация услуг питания в средствах размещения различного типа	2	4	0	15	участие в собеседовании, эссе по теме, оценка результатов
3	Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения	2	4	0	15	участие в дискуссии, защита презентации, оценка результатов
4	Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения	2	4	0	15	участие в собеседовании, эссе, оценка результатов
5	Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития	2	4	0	15	участие в собеседовании, защита презентации, оценка результатов
6	Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе туристско-рекреационных комплексов	5	10	0	15	устное обсуждение, участие в ролевой игре, оценка результатов
7	Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания	2	5	0	10	устное обсуждение, реферат, оценка результатов
Итого по таблице		17	34	0	92	

5.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Состояние рынка услуг питания туристско-рекреационных комплексов и тенденции развития в современных условиях.

Содержание темы: Современное развитие рынка услуг ресторанного бизнеса на предприятиях туризма, в том числе гостиниц, санаторных учреждений, базы отдыха, курорты и т.д. Государственное регулирование и контроль в сфере услуг: Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"; Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в дискуссии, решение ситуационных и практических задач, работа с нормативными документами.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме для участия в дискуссии, изучение нормативной документации.

Тема 2 Организация услуг питания в средствах размещения различного типа.

Содержание темы: Услуги питания гостиниц и других средств размещения. Виды и

классификация услуг. Отличительные особенности производства, реализации и организации потребления услуг от предприятий питания открытой сети. Организация обслуживания в ресторанах, кафе и барах; в поэтажных буфетах, номерах гостиниц и других средствах размещения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение ситуационных задач, защита презентационных материалов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с литературой, изучение теоретического материала для написания эссе и участия в собеседовании.

Тема 3 Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.

Содержание темы: Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса РФ. Этапы создания ресторанного франчайзинга. Франчайзинговые сети. Участники франчайз-проектов. Роль РАФ (Российская Ассоциация Франчайзинга) в развитии услуг питания. Ресторанный франчайзинг в гостиничном бизнесе.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в дискуссии, защита презентаций.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка презентационных материалов по теме, изучение теоретических материалов для участия в дискуссии.

Тема 4 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.

Содержание темы: Современное состояние и перспективы развития кейтеринговых услуг в ресторанном бизнесе РФ. Виды кейтеринга. Организация службы кейтеринга в ресторанах гостиничных предприятий. Особенности организации производства и обслуживания потребителей в гостиницах и других средствах размещения с использованием кейтеринговых технологий.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение ситуационных задач, защита презентационных материалов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме для участия в собеседовании и написания эссе.

Тема 5 Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития.

Содержание темы: Понятие, сущность и виды консалтинга на рынке услуг общественного питания. Специфические особенности предоставления. Направления консалтинговых услуг по группам. Критерии и признаки классификации консалтинговых услуг. Состояния и перспективы развития консалтинговых услуг в ресторанном бизнесе. Ресторанный консалтинг как вид бизнеса. Роль консалтинга в проектировании, открытии и дальнейшей деятельности предприятий питания гостиниц и других средств размещения. Особенности развития рынка ресторанного консалтинга в Приморском крае.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение ситуационных задач, защита презентационных материалов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме для участия в собеседовании, изучение теоретического материала для подготовки презентации по теме.

Тема 6 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе туристско-рекреационных комплексов.

Содержание темы: Виды и классификация торжественных мероприятий (банкетов), носящих массовый характер. Цели и задачи банкетной службы ресторанов гостиничных предприятий. Организационная и управленческая структура и персонал банкетной службы. Подготовка к проведению массовых мероприятий по организации услуг питания; Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи (банкет за столом, комбинированный банкет, банкеты стоя). Дипломатические приемы: дневные и вечерние.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, ролевая игра, защита проекта.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка проекта, изучение теоретического материала для подготовки письменного задания.

Тема 7 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания.

Содержание темы: Особенности внедрения инновационных подходов к организации услуг питания различных типов туристско-рекреационных комплексов, в том числе гостинично-ресторанные комплексы, курорты, санаторные учреждения и т.п. Типы инноваций: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные. Методы анализа и факторы инновационных стратегий. Инновационная активность предприятия общественного питания.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение ситуационных задач, защита проекта.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка письменного реферата, подготовка к защите проекта.

6. Методические указания по организации изучения дисциплины (модуля)

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение рефератов, письменных заданий, эссе, самостоятельное изучение некоторых разделов курса.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Контрольные вопросы (п.5.2 ФОС)

1) Тема: «Организация услуг питания в различных средствах размещения».

1. Индустрия общественного питания в структуре современных гостиниц и других средств размещения.

2. Услуги питания гостиниц и принципы их организаций. Характеристика и особенности предоставления услуг.

3. Служба питания и напитков гостиниц. Организационная и управленческая структура.

4. Современные подходы и тенденции формирования пакета услуг питания в гостиницах.

5. Формы и методы обслуживания питанием проживающих в гостиницах/санаторных

учреждениях/курортах.

2) Тема: «Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения».

1. Рынок кейтеринга РФ. Сегменты рынка кейтеринга. Современное состояние и перспективы развития в РФ, в Приморском крае и г. Владивостоке.

2. Основные этапы развития ресторана выездного обслуживания

3. Особенности материально-технического оснащения кейтеринговых служб предприятий общественного питания.

4. Требования к ассортименту блюд и напитков в меню кейтеринговых мероприятий.

5. Особенности организации работы с персоналом. Стандарты обслуживания.

6. Логистика и ее роль в организации выездных банкетных мероприятий.

7. Ошибки рестораторов при организации кейтеринговых мероприятий.

3) Тема: «Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития».

1. Понятие, сущность и виды консалтинга на рынке услуг общественного питания.

2. Специфика рынка РФ в предоставлении консалтинговых услуг в сфере общественного питания.

3. Группы консалтинговых услуг. Характеристика отдельных групп применительно к сфере общественного питания:

- управленческий консалтинг;
- инвестиционный консалтинг;
- финансовый консалтинг;
- инжиниринговый консалтинг;
- маркетинговый консалтинг;
- кадровый консалтинг.

4. Критерии и признаки классификации консалтинговых услуг:

5. Перспективы развития консалтинговых услуг в ресторанном бизнесе (на примере Приморского края и г. Владивостока).

6. Организационная и управленческая структура консалтинговой компании.

При подготовке сообщения (доклада) для ответов на контрольные вопросы, необходимо учесть следующие рекомендации:

- разобрать суть предложенной/выбранной темы;
- подобрать необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации);
- тщательно изучить лекционные материалы по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе;
- составить план сообщения (доклада);
- написать текст сообщения (доклада).

Важно: выбирать только интересную и понятную информацию, не делать сообщение очень громоздким.

Сообщение должно состоять из трех частей – вступления (10-15%), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Критерии оценки: актуальность темы; соответствие содержания теме; глубина проработки материала; грамотность и полнота использования источников

Тематика рефератов (п.5.11 ФОС)

Текущий контроль по данной дисциплине предусматривает обязательное написание реферата.

1. Методы ценообразования гостиничного продукта
2. Методы стимулирования персонала контактной зоны
3. Методы исследования гостиничного рынка
4. Программа TQM в гостиничной индустрии и ее сущность
5. Роль человеческого фактора в гостиничной индустрии.
6. Квалификационные требования для сотрудников всех уровней производства услуги.

7. Основные функции программного обеспечения управления номерным фондом.

8. Характеристика отличительных особенностей видов Интернет – бронирования.

9. Сервисные функции АСУ.

10. Формирование корпоративной культуры. Элементы корпоративной культуры, факторы, влияющие на формирование корпоративной культуры.

11. Основные понятия «организационная культура» и «профессиональное поведение». Элементы, формирующие профессиональное поведение сотрудника гостиничного предприятия.

12. Формы взаимодействия гостиничных предприятий и туристских организаций. Принципы ведения переговоров представителей гостиничного и туристского предприятий.

13. Характеристика маркетинговой политики гостиничного предприятия. Роль печатной продукции гостиничного предприятия, паблик рилейшнз в маркетинговой деятельности гостинично-ресторанного комплекса, основные каналы сбыта гостиничного продукта, факторы, влияющие на принятие решения о покупке гостиничного продукта.

14. Инновационные технологии в индустрии гостеприимства. Факторы, влияющие на внедрение инновационных технологий в гостиницах.

Краткие методические указания:

Реферат представляет собой продукт самостоятельной работы студента в виде краткого изложения в письменном виде полученных результатов теоретического и практического анализа определенной научной (учебно- исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Студенту необходимо из представленного списка тем реферата выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы.

Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины.

Работа оформляется согласно правилам СТО.

Объем реферата 15-20 стр.

Работа выполняется на листах формат А4, в программе Microsoft Word, шрифт Times New Roman, размер шрифта 12.

Структура реферата:

- титульный лист
- содержание
- введение (постановка задачи исследования (предмет, объект исследования, задачи и цель)
- основная часть (исследование выбранного предмета) – две главы
- выводы по каждой главе и докладу в целом.
- список использованных источников (библиография, не менее 10 наименований).

Защита реферата в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, справочников, электронных учебников, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания,

консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

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

8.1 Основная литература

1. Артёмова Елена Николаевна. Организация питания на различных видах транспорта [Электронный ресурс], 2017 - 145 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/640018>

2. Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. Кейтеринг : учебное пособие [Электронный ресурс] : Вузовский учебник , 2019 - 126 - Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/document?id=355201>

3. Быстров С.А. Организация гостиничного дела : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Форум , 2019 - 432 - Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/document?id=343619>

4. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник [Электронный ресурс] : ИНФРА-М , 2019 - 536 - Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/document?id=333159>

5. Васина С. М., Смотрина К. В. Технологии услуг питания : Учебники и учебные пособия для ВУЗов [Электронный ресурс] - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет , 2017 - 74 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=477323

6. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р., Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2020 - 416 - Режим доступа: <https://znaniyum.com/catalog/document?id=358232>

7. Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2018 - 412 - Режим доступа: <https://znaniyum.com/catalog/document?id=303348>

8.2 Дополнительная литература

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник [Электронный ресурс] : ФОРУМ , 2020 - 417 - Режим доступа: <https://new.znaniyum.com/catalog/document?id=345505>

2. Организация коммерческой деятельности гостиниц [Электронный ресурс] , 2012 - 10 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/191252>

3. Поисковая платформа реферативных баз данных публикаций в научных журналах и патентов Web of Sciense

4. Романова Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] , 2016 - 96 - Режим доступа:

<https://lib.rucont.ru/efd/595652>

5. ЭБС "Университетская Библиотека Онлайн"

8.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
2. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
3. ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
4. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/61/61170.shtml>
5. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>
6. Профессиональная база данных: "Открытая база ГОСТов"/ Режим доступа: <http://standartgost.ru/>, свободный
7. Электронная библиотека Руконт <https://rucont.ru/>
8. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
9. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>
10. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://new.znanium.com/>
11. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
12. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
13. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prilib.ru/>
14. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

Основное оборудование:

- Компьютеры
- Проектор
- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная

Программное обеспечение:

- VMware Horizon ViewStandard
- Adobe Acrobat Reader
- Adobe Reader
- Microsoft Office 2010 Standard Russian
- КонсультантПлюс

10. Словарь основных терминов

Банкет – торжественное мероприятие личного или общественного характера, сопровождающее потребление блюд и закусок

Бар-предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские изделия и покупные товары

Диагностика меню – маркетинговый инструмент оценки экономической целесообразности включения блюд определенного ассортимента в меню ресторана

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей

Кафе – предприятия по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции

Качество кулинарной продукции – совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих её пригодность в дальнейшей обработке и / или употребления в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава потребительских свойств

Качество услуги предприятия общественного питания – совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя

Кейтеринг – форма организации питания, при которой обслуживание клиента происходит не в зале ресторана, а с выездом на пикники, презентации, свадьбы и офисы

Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

Кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных п/ф

Независимый ресторан – предприятие общественного питания с организационно-хозяйственной обособленностью, наделенное правами юридического лица, самостоятельно определяющие тактику и стратегию поведения на ресторанном рынке

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления

Производственная программа – (меню) специализированный перечень блюд, изделий и напитков который предлагаются посетителям предприятия, зависящий от его класса и особенностей типа

Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуги при реализации кулинарной продукции и организации досуга

Ресторан – предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха

Ресторанный бизнес – сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением рестораном или иным предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также получения прибыли

Ресторанный рынок – экономическая среда формирования ресторанного бизнеса, определяющая его товарно-денежные отношения, ориентированные на обслуживание клиентуры и извлечения прибыли

Ресторанный сервис – комплекс качественных характеристик ресторанных услуг, включающий услуги питания, потребления и обслуживания потребителей

Ресторатор – предприниматель ресторанного рынка, собственник или управляющий ресторанной или сетью ресторанов

Сборник рецептов блюд – основной нормативно-технологический документ предприятий питания. Свод рецептов и регламентаций по обработки различного вида сырья, выпусков п/ф и оценки качества готовой кулинарной продукции

Сетевой ресторан – предприятие общественного питания принадлежащие крупным торгово-финансовым или торгово-промышленным группам, находящиеся в управлении единого центра, имеющее централизованное снабжение сырья и п/ф и стандартизированное меню

Специализированный ресторан – предприятие общественного питания с определенной тематической направленностью своей деятельности в области ассортимента и технологии блюд, интерьера, услуг, форм и методов обслуживания

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятия общественного питания, производящий и реализующая блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню

Технологическая карта – основой рабочей НТД производственных цехов ресторана, регламентирующий рецептуру и технологию производства кулинарного изделия

Технологический процесс – ряд последовательных технологических операций по обработки сырья, п/ф и выпуску готовой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания

Тип предприятия общественного питания – вид предприятия питания с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых потребителями услуг

Услуга питания бара – услуга по изготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, по созданию условий для их потребления у барной стойки или зале

Услуга питания закусочной – услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также создания условий для ее реализации и потребления

Услуга питания кафе –кулинарной услуга по приготовлению и реализации продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном не сложного приготовления, а так же по созданию условий для их потребления на предприятии

Услуга питания ресторана – услуга по приготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления, покупных товаров и вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного комфорта и уровня материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга

Услуга питания столовой – услуга по изготовлению кулинарной продукции разнообразной по дням или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента, а также по созданию условий для реализации и организации их потребления на предприятии

Услуга предприятия общественного питания – результат деятельности предприятия и предпринимателя по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга

Франчайзинг – система отношений в ресторанном бизнесе, при котором одна компания передает другой право пользоваться своей торговой маркой и технологиями на определенных условиях

Экологичность услуги – комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду не подвергая её риску.