

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 11:52:22
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М.
«17» *август* 20 *19* г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора института ЗОиДО
/Никишанов А.Н./
«18» *август* 20 *19* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология ресторанного сервиса» является формирование у обучающихся навыков в области реализации дополнительных услуг, т.е. организации обслуживания различных сервисных мероприятий в предприятиях общественного питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Технология ресторанного сервиса» относится к дисциплинам по выбору первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: базовой и вариативной части первого блока (Межличностное общение и коммуникации, Деловой этикет и психология общения, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания).

Дисциплина «Технология ресторанного сервиса» является базовой для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных	Классификацию банкетов и приемов; этапы организации обслуживания банкетов и приемов различных видов методы обслуживания потребителей на банкетах	Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального	Методами приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

		ТИПОВ И КЛАССОВ.		уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы.	
2	ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и	Современные тенденции в области развития индустрии питания и гостеприимства.	Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	Методами подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в

		использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства .			области развития индустрии питания и гостеприимства.
--	--	--	--	--	--

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов					
		в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	24,2					24,2	
<i>аудиторная работа:</i>	24					24	
лекции	10					10	
лабораторные	14					14	
практические							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2					0,2	
<i>контроль</i>	8,8					8,8	
Самостоятельная работа	111					111	
Форма итогового контроля	Экз					Экз	
Курсовой проект (работа)	-					-	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 курс								
1.	Виды банкетов и приемов. Характеристика банкетов и приемов. История банкетов.		Л	В	2			УО
2.	Правила подачи блюд на банкетах. Правила подачи холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, кондитерских изделий, буфетной продукции.					11		Д

3.	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету.		Л	В	2			Д
4.	Банкет с полным обслуживанием официантами. Прием заказа и подготовка к банкету с полным обслуживанием официантами. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.		ЛЗ	Т	4	16	ТК	УО
5.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.*		Л	В	2			УО
6.	Банкет с частичным обслуживанием официантами. Прием заказа и подготовка к банкету с частичным обслуживанием официантами Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами		ЛЗ	Т	4	14	ТК	УО
7.	Организация обслуживания банкета – свадьба. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.					10		Д
8.	Организация обслуживания банкета – фуршет Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.		Л	В	2			УО
9.	Организация обслуживания банкета – коктейль. Прием заказа, подготовка к банкету, организация обслуживания банкета.					10		
10	Банкет – фуршет. Прием заказа и подготовка к банкету – фуршет. Организация обслуживания банкета – фуршет.		ЛЗ	Т	4	10		УО
11	Организация обслуживания банкета – чай. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.		Л	В	2			
12	Организация обслуживания банкета – кофе. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.					10		
13	Банкет – чай. Прием заказа и подготовка к банкету – чай. Организация обслуживания банкета – чай.		ЛЗ	ДИ	2	10	ТК	Д
14	Организация обслуживания смешанных банкетов. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету.					10		

	Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.							
15	Банкет – коктейль. Прием заказа и подготовка к банкету – коктейль.					10		
16	Выходной контроль				0,2	8,8	ВыхК	Э
Итого:					24,2	111		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

Виды контроля: ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Д – доклад, ЛР – лабораторная работа, Э – экзамен.

* - Занятие проводится с привлечением работников производства.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология ресторанного сервиса» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и (или) доклада (контролируется).

целью лабораторных занятий является выработка практических навыков организации реализации дополнительных услуг в предприятиях общественного питания и организации обслуживания различных банкетов с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации реализации дополнительных услуг предприятиями общественного питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, деловая игра.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Деловая игра в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Она более чем другие методы, способствует развитию у

обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/512131	А. Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2017	1-15
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/752579	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017	1-15
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1045715	Е.Б. Мрыхина	Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020	1-15

4	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904.html .- ЭБС «IPRbooks» .	Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко	Электрон. текстовые данные.- Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.	1-15
---	---	-------------------------------	--	------

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325/ ;			1
2	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200083573			1
3	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200075570			1
4	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (50 экз.)	Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова	М: Деловая литература, 2002	1-15
5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/53292	Л.А. Радченко.	Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2013.	1-15
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf	В.И. Богушева	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008.	1-15

7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711.html . — ЭБС «IPRbooks».	О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина	Электрон. текстовые данные.-Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014	1-15
8	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.html .- ЭБС «IPRbooks».	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е	Электрон. текстовые данные.- СПб.: Троицкий мост, 2014	1-15
9	Ефимова, Г.Н. Организация обслуживания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14520.html . — ЭБС «IPRbooks».	Ефимова Г.Н.	Электрон. текстовые данные.- М.: Московский гуманитарный университет, 2012	1-15
10	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/624329 ;	Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016	1-15

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: https://www.studmed.ru/view/kucher-Is-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html;
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
 - проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
 - активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).
- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств	Вспомогательная

		антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	
--	--	---	--

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 140 – С, № 332.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №№ 139 – С, 151 – С, оснащенная комплектом ресторанного оборудования (в достаточном количестве).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология ресторанного сервиса».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология ресторанного сервиса» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ. Методические указания по выполнению лабораторных работ представлены в приложении 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года
(протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология ресторанного сервиса»**

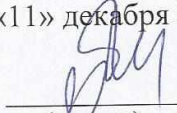
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология ресторанного сервиса» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология ресторанного сервиса» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология ресторанного сервиса»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Технология ресторанного сервиса» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология ресторанного сервиса» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология ресторанного сервиса»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология ресторанного сервиса» на 2020/2021 учебный год:

6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник: https://e.lanbook.com/reader/book/123665/#2	Т.Р. Любецкая.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	11-22
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/512131	А. Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2017	1-25
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/752579	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017	1-25
4	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55904.html .- ЭБС «IPRbooks» .	Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко	Электрон. текстовые данные.- Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.	1-25

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология ресторанного сервиса» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология ресторанного сервиса»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология ресторанного сервиса» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология ресторанного сервиса» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология ресторанного сервиса»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология ресторанного сервиса» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме: учеб. пособие (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0329-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/994182	Т.А. Джум, С.А. Ольшанская	М.: Магистр: ИНФРАМ, 2019	1-25
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1211072	Е.Б. Мрыхина	Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021	1-25

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология ресторанного сервиса» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой



Н.Л. Моргунова