Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Перспективы развития предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) профессионально-педагогического модуля учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-7 семестрах: Микробиология пищевых производств, Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания, Технологии рационального питания, Техническое оснащение организаций общественного питания, Социальные виды общественного питания, Альтернативные виды общественного питания, История ресторанного сервиса, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика.

Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Перспективы развития предприятий общественного питания» является обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации ресторанного сервиса.

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Перспективы развития предприятий общественного питания» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-11.____Способен применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий	ОР-1 правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-2 методы определения экономических результатов	ОР-3 применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-4 определять экономические результаты	ОР-5 навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности ОР-6 навыками

общественного питания ПК-11.1. Знает правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и методы определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.2. Умеет применять правовые нормы для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой деятельности и определять экономические результаты хозяйственной деятельности предприятий общественного питания ПК-11.3. Владеет навыками применения правовых норм для решения профессионально-педагогических задач в сфере экономической и хозяйственно-правовой	хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания

деятельности и определения экономических результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания			
ПК-12. Способен анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.1. Знает основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК-12.2. Умеет анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	ОР-7 основные методы оценки возможностей организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	ОР-8 анализировать возможности организации по производству продукции и оказания услуг в сфере общественного питания в соответствии с заказами потребителей	ОР-9 навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей

ПК-12.3. Владеет навыками оценки возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей			

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

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
10	2	72	2	6	-	58	зачет
Итого:	2	72	2	6	-	58	зачет

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятель-ная работа
5 семестр				
Тема 1. Перспективы развития предприятий перерабатывающей промышленности.	-	1		10

Тема 2. Перспективы развития предприятий заготовочного производства.	-	1		18
Тема 3. Перспективы развития предприятий доготовочного производства.	-	2		10
Тема 4. Перспективы развития предприятий ресторанного сервиса.	2	4		20
ИТОГО 5 семестр:	2	6		58

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (5 семестр)

Тема 1. Перспективы развития предприятий перерабатывающей промышленности.
Перспективы развития предприятий овощеперерабатывающей, мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей и мукомольной промышленности.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Перспективы развития предприятий заготовочного производства.
Перспективы развития предприятий заготовочного производства: овощного, мясного, птицегольевого, кондитерского цехов
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Перспективы развития предприятий заготовочного производства: горячего, холодного и кондитерского цехов.
. Перспективы развития горячего цеха. Перспективы развития холодного цеха. Перспективы развития кондитерского цеха.
Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4. Перспективы развития предприятий ресторанного сервиса.
Перспективы развития предприятий ресторанного сервиса: ресторанов, кафе, баров, ГРК и др.
Интерактивная форма групповое обсуждение.

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

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (5 семестр)

1. Организация работы кафе на 25 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
2. Организация работы кафе на 30 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
3. Организация работы кафе на 50 мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.
4. Организация работы кафе на 75 мест. Организация производства продукции в овощном цехе.
5. Организация работы кафе-мороженое на 25 мест
6. Организация работы кафе-мороженое на 30 мест
7. Организация работы кафе-мороженое на 50 мест
8. Организация работы кафе-кондитерское на 25 мест
9. Организация работы кафе-кондитерское на 30 мест
10. Организация работы школьной столовой. Организация производства продукции в горячем цехе.
11. Организация работы школьной столовой. Организация производства продукции в холодном цехе.
12. Организация работы столовой при высшем учебном заведении. Организация производства продукции в горячем цехе.
13. Организация работы столовой при высшем учебном заведении. Организация производства продукции в холодном цехе.
14. Организация работы столовой при предприятии. Организация производства продукции в горячем цехе.
15. Организация работы столовой при предприятии. Организация производства продукции в холодном цехе.
16. Организация работы кафе молодежного на 30 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
17. Организация работы кафе молодежного на 45 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
18. Организация работы кафе молодежного на 50 мест. Организация производства продукции в овощном цехе.
19. Организация работы кафе молодежного на 100 мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.

20. Организация работы ресторана класса люкс на 75 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
21. Организация работы ресторана класса люкс на 100 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
22. Организация работы ресторана высшего класса на 50 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
23. Организация работы ресторана высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
24. Организация работы ресторана первого класса на 100 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
25. Организация работы ресторана первого класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
26. Организация работы ресторана при гостинице. Организация производства продукции в холодном цехе.
27. Организация работы ресторана при гостинице. Организация производства продукции в горячем цехе.
28. Организация работы ресторана, специализирующегося на русской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
29. Организация работы ресторана, специализирующегося на русской кухне, на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
30. Организация работы ресторана, специализирующегося на итальянской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
31. Организация работы ресторана, специализирующегося на японской кухне, на 50 мест. Организация производства продукции в холодном (горячем) цехе.
32. Организация работы бара высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
33. Организация работы бара первого класса на 50 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
34. Организация работы пивного бара высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
35. Организация работыгриль-барана 50 мест. Организация производства продукции в горячем (холодном) цехе.
36. Организация работы ресторана, специализирующегося на итальянской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
37. Организация работы суши-бара на 50 мест.
38. Организация работы закусочной на 45 мест.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

2. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения.
	Оценочные средства для промежуточной аттестации **зачет** ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Перспективы развития предприятий общественного питания».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

Особенности организации работы и основные проблемы развития предприятий мясоперерабатывающей промышленности

1. Особенности организации работы и основные проблемы развития предприятий овощеперерабатывающей промышленности
2. Особенности организации работы и основные проблемы развития предприятий мясоперерабатывающей промышленности
3. Особенности организации работы и основные проблемы развития предприятий рыбоперерабатывающей промышленности
4. Особенности организации работы и основные проблемы развития предприятий мукомольной промышленности
5. Особенности организации работы и основные перспективы развития мясного цеха
6. Особенности организации работы и основные перспективы развития овощного цеха
7. Особенности организации работы и основные перспективы развития рыбного цеха.
8. Особенности организации работы и основные перспективы развития кондитерского цеха
9. Особенности организации работы и основные перспективы развития птицегольевого цеха.
10. Особенности организации работы и основные перспективы развития горячего цеха.
11. Особенности организации работы и основные перспективы развития холодного цеха.
12. Особенности организации работы и основные перспективы проблемы развития современного ресторана.
13. Особенности организации работы и основные перспективы развития современного бара.
14. Особенности организации работы и основные перспективы развития современного гостинично-ресторанного комплекса.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Контроль-ная работа	Зачёт
5 семестр	Разбалловка по видам работ	2 х 1=2 балла	1 х 3=3 баллов	25 х 3=75 баллов	60 баллов	60 баллов
	Суммарный макс. балл	2 балла max	3 балла max	75 баллов max	60 баллов max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 5 семестра

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 100
«не зачтено»	100 и менее

3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (5 семестр)

Практическая работа №1. **Перспективные инновации в сфере переработки овощной, мясной, рыбной и мучной продукции.**

План:

1. Инновации в сфере переработки овощной продукции.
2. Инновации в сфере переработки мясной продукции.
3. Инновации в сфере переработки рыбной продукции.
4. Инновации в сфере переработки мучной продукции.

Практическая работа №2. **Перспективные инновации в сфере доготовочного производства пищевой продукции.**

План:

1. Инновации в деятельности овощного цеха.
2. Инновации в деятельности мясного цеха.
3. Инновации в деятельности птицегольевого цеха.
4. Инновации в деятельности кондитерского цеха.
5. Инновации в деятельности рыбного (мясо-рыбного) цеха.

Практическая работа №3. **Перспективные инновации в сфере заготовочного производства пищевой продукции.**

План:

4.Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с.

1. Инновации в деятельности горячего цеха.
2. Инновации в деятельности холодного цеха.

.

***Практическая работа №4*. Перспективные инновации в сфере предприятий ресторанного обслуживания.**

План:

1. Инновации в деятельности современного ресторана.
2. Инновации в деятельности современного бара.
3. Инновации в деятельности современного гостинично-рестранного комплекса.

4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232]

2. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова ; ред. Н. В. Шишкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. – 332 с. – Режим доступа: по подписке URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=141509 (дата обращения: 17.02.2022). – ISBN 978-5-89289-603-0. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

1.Башин, Ю. Б. Кейтеринг : учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. - 126 с. - [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=355201]

2. Кучер, Л. С. Официант-бармен : учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040 (дата обращения: 17.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-222-27707-2. – Текст : электронный.

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/