

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

Декан факультета прикладной биотехнологии и

инженерии

Коротков В.Г.

25 декабря 2015 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Рабочая программа дисциплины «Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах» /сост.

Э.Ш. Манеева - Оренбург: ОГУ, 2014

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине	5
4 Структура и содержание дисциплины	6
4.1 Структура дисциплины	6
4.2 Содержание разделов дисциплины	7
4.3 Лабораторные работы	8
4.4 Практические занятия (семинары)	8
4.5 Курсовой проект (6 семестр)	8
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	9
5.1 Основная литература	9
5.2 Дополнительная литература	9
5.3 Периодические издания	9
5.4 Интернет-ресурсы	9
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	10
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины	10
Лист согласования рабочей программы дисциплины	11
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины	12
Приложения:	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области современных методов и форм организации производства в ресторанах.

Задачи:

- приобретение знаний о структуре ресторанного предприятия, организации снабжения ресторанов складского хозяйства, особенностях оперативного планирования производства в ресторанах, организации работы производственных помещений ресторанов, организации и нормирование труда персонала;
- формирование навыков по осуществлению организации производства в ресторанах, самостоятельной работы с учебной, нормативной и справочной литературой.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.6 Экономическая теория, Б.1.Б.26 Технология продукции общественного питания, Б.1.Б.32 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: основы экономических теорий и экономических систем, экономику предприятий питания, основы бухгалтерского учета и налоговой системы. Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания. Владеть: навыками экономического анализа, производства продукции питания.	ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
Знать: основные методы самоорганизации и самообразования. Уметь: использовать литературу и информационные средства для подготовки к занятиям, самостоятельно анализировать и обобщать информацию. Владеть: навыками поиска и анализа информации, навыками выполнения и оформления студенческих работ.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания. Уметь: пользоваться современными достижениями науки и техники для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания различного назначения. Владеть: практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания различного назначения.	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Знать: производственные и торговые помещения предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания. Уметь: организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания.	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Знать: методику поиска научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. Уметь: находить, изучать и анализировать необходимую научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: навыками анализа научно-технической информации, передового отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знать: методы проведения измерений, обработки экспериментальных данных и их описания. Уметь: подготавливать данные для составления обзоров, отчетов, научных публикаций. Владеть: навыками проведения исследований и экспериментов, обработки и анализа экспериментальных данных, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и публикаций.	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ДВ.4.1 Проектирование ресторанов национальной кухни, Б.1.В.ДВ.4.2 Проектирование ресторанов общего назначения*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: основные методы самообразования в области организации производства в ресторанах Уметь: использовать литературу и информационные средства для подготовки к занятиям, самостоятельно анализировать и обобщать информацию в области организации производства в ресторанах. Владеть: навыками поиска и анализа информации, навыками выполнения и	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
оформления исследовательских работ.	
Знать: основные технологические процессы производства продукции в ресторанах. Уметь: пользоваться современными достижениями науки и техники для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции в ресторанах. Владеть: практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции в ресторанах.	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Знать: производственные и торговые помещения ресторанов, порядок организации снабжения и производства продукции в ресторанах. Уметь: организовывать работу производственных цехов в ресторанах, осуществлять контроль за технологическим процессом; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве, обеспечивать эффективную работу по производству продукции. Владеть: рациональными методами организации производства в ресторанах	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Знать: методы проведения измерений, обработки экспериментальных данных и их описания. Уметь: подготавливать данные для составления обзоров, отчетов, научных публикаций в области организации производства кулинарной продукции. Владеть: навыками проведения исследований и экспериментов, обработки и анализа экспериментальных данных, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и публикаций.	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов
	6 семестр
Общая трудоёмкость	216
Контактная работа:	53
Лекции (Л)	18
Практические занятия (ПЗ)	16
Лабораторные работы (ЛР)	16
Консультации	1
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	1,5
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,5
Самостоятельная работа:	163

Вид работы	Трудоемкость, академических часов
	6 семестр
- выполнение курсового проекта (КП);	80
- самостоятельное изучение разделов (классификация ресторанов, требования к складским помещениям, Виды меню для потребителя и их характеристика. сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, Технологические карты. Техничко-технологические карты (ТТК). Калькуляционные карты (КК). Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции.);	8
- проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;	20
- подготовка к лабораторным занятиям;	16
- подготовка к практическим занятиям;	16
- подготовка к коллоквиумам.	23
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы организации ресторанов	14	2	-	-	12
2	Организация снабжения и складского хозяйства ресторанов	36	4	2	-	30
3	Оперативное планирование производства и технологическая документация	62	4	6	12	40
4	Организация работы цехов	70	6	4	-	60
5	Основы организации труда	34	2	4	4	24
	Итого:	216	18	16	16	166

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1. Основы организации ресторанов

Функции ресторана как предприятия общественного питания. История и тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации. Организация ресторанной деятельности в современных условиях. Классификация и характеристика ресторанов.

Структура ресторанного предприятия. Требования к материально-технической базе ресторанов. Состав помещений ресторанов.

Раздел № 2. Организация снабжения и складского хозяйства ресторанов

Источники снабжения и поставщики. Организация продовольственного снабжения. Организация материально-технического снабжения. Формы и способы доставки.

Состав складских помещений, их компоновка и оснащение. Требования к складским помещениям. Организация работы складских помещений. Приемка продовольственных товаров. Организация хранения продуктов. Режимы и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство.

Организация тарного хозяйства. Назначение и требования к таре. Организация тарооборота.

Раздел № 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Оперативное планирование работы производства. Плановое меню и план-меню, их характеристика. Виды меню для потребителя и их характеристика. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

Нормативная и технологическая документация предприятий ОП. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Технологические карты. Техничко-технологические карты (ТТК). Калькуляционные карты (КК). Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции.

Раздел № 4. Организация работы цехов

Состав и назначение производственных помещений. Требования к объемно-планировочным решениям производственных помещений. Планирование работы при производстве продукции.

Общие требования к организации производства. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов и обработки зелени. Организация работы горячего цеха (суповое и соусное отделения). Организация работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Основные требования к организации рабочих мест. Схема размещения оборудования доготовочного цеха и цеха обработки зелени. Схема организации рабочего места для приготовления рубленого мяса и полуфабрикатов из него. Схема организации рабочих мест и размещения оборудования в горячем цехе. Схема размещения оборудования в холодном цехе. Секционное немеханическое оборудование цехов. Организация производства в барах при ресторане. Оборудование баров.

Нормы оснащения ресторанов технологическим оборудованием. Прогрессивные виды оборудования в ресторанах. Нормы оснащения ресторанов кухонным инвентарем. Посуда и инвентарь, используемые в горячем цехе. Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе.

Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Организация работы моечной столовой и кухонной посуды.

Раздел № 5. Основы организации труда

Рациональная организация труда. Нормирование труда. Определение численности и состава работников. График выхода персонала на работу.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	3	Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда	4
2	3	Определение временных норм отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья	4
3	3	Порядок разработки технико-технологических карт на блюда	4
4	5	Методы изучения затрат рабочего времени	4
		Итого:	16

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	3	Определение количества потребителей и реализуемых блюд	2
2	3	Разработка плана-меню предприятия	2
3	3	Составление таблицы реализации блюд	2
4	2	Расчет сырья и складских помещений	2
5	4	Расчет и подбор оборудования	2
6	4	Расчет полезной и общей площади цеха	2
7	5	Расчет рабочей силы для цеха (производства)	2
8	5	Разработка графика выхода персонала на работу	2
		Итого:	16

4.5 Курсовой проект (6 семестр)

Примерные темы курсового проекта:

Организация работы горячего цеха ресторана на 50 мест.

Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов и обработки зелени ресторана на 70 мест.

Организация работы холодного цеха ресторана на 40 мест.

Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.

Организация работы бара при ресторане на 100 мест.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2014. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=230055.

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. 2-е изд. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=229007.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

5.2 Дополнительная литература

- Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для бакалавров / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - ISBN 978-5-7695-6844-2.

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий конь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2013. – 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2013. – 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.

5.3 Периодические издания

- Вопросы питания : журнал. - М. : Агентство "Роспечать".

- Питание и общество : журнал. - М. : Агентство "Роспечать".

5.4 Интернет-ресурсы

- Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.

Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф". Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>. На сайте представлена нормативно-техническая, отчетная, технологическая документация в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и представлены видео мастер-классы.

Южная Гильдия Кулинаров и ОТЕЛЬЕРОВ. Режим доступа: www.kulinary.net. Интернет-портал содержит информационные ресурсы в области организации деятельности предприятий общественного питания.

Ресторанный бизнес. Режим доступа: <http://www.restus.ru/>. На сайте представлена обширная информация необходимая при организации ресторанного бизнеса.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет офисных программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лабораторного практикума предназначена специализированная химико-технологическая лаборатория (ауд. 3105), оснащенная необходимым для выполнения работ оборудованием, лабораторной посудой и материалами.

При освоении дисциплины используется следующее оборудование:

- аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1;
- весы электронные CAS SW 5;
- зонт приточно-вытяжной Abat 3ПВ-900-1,5-П;
- пароконвектомат Abat ПКА 10-1/1ПП;
- плита электрическая Abat ЭП-4ЖШ-Э;
- проектор;
- ноутбук.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

ЛИСТ

согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах

Форма обучения: очная

очная, очно-заочная, заочная

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 1 от "4" сентября 2014.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

Попов В.П.

расшифровка подписи

Исполнители:

доцент кафедры ПБТ

должность

подпись

Манеева Э.Ш.

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Истомина Т.В.

расшифровка подписи

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ

Дырдина Е.В.

расшифровка подписи

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины «Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах» на 2015 год набора

Внесенные изменения на 2015 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и инженерии

(подпись, расшифровка подписи) В.Г. Коротков
«25» декабря 2015 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К°», 2015. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.
- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. 2-е изд. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 206 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446610.
- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

5.2 Дополнительная литература

- Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для бакалавров / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - ISBN 978-5-7695-6844-2.
- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2.
- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2013. – 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.
- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2015. -176 с. - ISBN 978-5-8199-0306-3. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К°», 2013. – 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

5.4 Интернет-ресурсы

- Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.
- Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф". Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>. На сайте представлена нормативно-техническая, отчетная, технологическая документация в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и представлены видео мастер-классы.
- Ресторанный бизнес. Режим доступа: <http://www.restus.ru/>. На сайте представлена обширная информация необходимая при организации ресторанного бизнеса.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____

пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 8 от " 30 " июня 2015 г.

(дата, номер протокола заседания кафедры, подпись зл. кафедрой).

Попов В.П.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

дата

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины «Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах» на 2016 год набора

Внесенные изменения на 2016 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и инженерии

В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
«25» декабря 2015 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2015. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.
- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. 2-е изд. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 206 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446610.
- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.
- Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.

5.2 Дополнительная литература

- Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник для бакалавров / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - ISBN 978-5-7695-6844-2.
- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2.
- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М.: Магистр : ИНФРА-М, 2013. – 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.
- Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2015. -176 с. - ISBN 978-5-8199-0306-3. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Изд-во «Дашков и К^о», 2013. – 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>.

5.4 Интернет-ресурсы

- Все для общепита в России. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>. На сайте представлена обширная информация по технологии производства и организации общественного питания.
- Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф". Режим доступа: <http://www.creative-chef.ru/>. На сайте представлена нормативно-техническая, отчетная, технологическая документация в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и представлены видео мастер-классы.
- Ресторанный бизнес. Режим доступа: <http://www.restus.ru/>. На сайте представлена обширная информация необходимая при организации ресторанного бизнеса.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____

пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 4 от « 6 » ноября 2015 г.

(дата, номер протокола заседания кафедры, подпись зав. кафедрой).

В.П. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

Н.Н. Грицай

личная подпись

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета

Т.М. Крахмалева

личная подпись

расшифровка подписи

дата