

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:05:22
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Ресторанный менеджмент

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>8</u> семестре	

Разработано

Старший преподаватель кафедры ТППТ
Макличенко О.А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Пятигорск, 2022

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Ресторанный менеджмент как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Ресторанный менеджмент» является получение необходимых теоретических знаний по научному обоснованию питания, а также выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачами освоения дисциплины «Ресторанный менеджмент» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение ресторанного сервиса, услуг предприятий общественного питания гостиничных комплексов;
- изучение нормативной и технической документации;
- изучение рекомендаций по питанию детей в туристских учреждениях;
- изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии;
- изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя;
- изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат;
- сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения;
- анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ресторанный менеджмент» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия	ИД-1 _{ПК-1} Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2 _{ПК-1} Применяет методы стратегического и тактического	Разрабатывает особенности, формы, средства, методы и обслуживания потребителей. Осуществляет руководство процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану. Учитывает современные

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	ведения учета ИД-3 _{ПК-1} Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана
ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами	ИД-1 _{ПК-2} Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-2 _{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81	
Из них аудиторных:			
Лекций		3	
Практических занятий		6	
Самостоятельной работы		72	
Формы контроля:			
Зачет 4 семестр			

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества астрономических часов и видов занятий

5.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
Раздел 1. Организационная структура предприятий питания			1,5	3,0			72,0

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1	Тема 1. Характеристика и классификация предприятий общественного питания	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-	1,5			
2	Тема 2. Планирование и мерчендайзинг меню.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	1,5				
3	Тема 3. Виды меню.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-	1,5			
4	Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-	-			
5	Тема 5. Анализ меню	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-	-			
Раздел 2. Управление рестораном			1,5	3,0			
6	Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-				
7	Тема 7. Способы организации производства продуктов питания и напитков	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-	1,5			
8	Тема 8. Продвижение ресторана	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	1,5				
9	Тема 9. Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов	ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	-	1,5			
Итого за 8 семестр			3,0	6,0			72,0
Итого			3,0	6,0			72,0

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
№
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Наименование тем дисциплины, их

краткое содержание

Объем
часов

Из них

Темы			практическая подготовка, часов
	8 семестр		
	Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания и анализ меню	1,5	
1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания Функции общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе		
2	Планирование и мерчендайзинг меню Содержание меню. Планирование меню. Дизайн меню. Мерчендайзинг меню	1,5	
3	Виды меню Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот. Характеристика меню а-ля-карт. Меню напитков. Общие правила подачи вин		
4	Философия и методы ценообразования в меню. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Подход к проблеме повышения цен		
5	Анализ меню Анализ меню. Прибыльность и популярность. Оценка эффективности меню.		
	Раздел 2. Управление рестораном	1,5	
6	Способы организации производства продуктов питания и напитков. Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства. Производство напитков. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения. Су-вид (Sous vide)		
7	Организация закупки, приемки и хранения продуктов Жизненный цикл управления рестораном. Обязанности менеджера по закупкам. Процедура закупки. Выбор поставщика и непрерывность цепочки поставок. Методы закупки товаров. Закупка напитков.		
8	Продвижение ресторана Этапы процесса продвижения ресторана. Особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения ресторана. Методы продвижения ресторана. Критерии отбора рекламных средств. Ключевые компоненты успешного стимулирования продаж:	1,5	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	мерчандайзинг и PR-кампания		
	Итого за 8 семестр	3,0	
	Итого	3,0	

5.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.4 Наименование практических занятий

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	8 семестр		
1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания Функции предприятий общественного питания. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности. Классификация предприятий питания в зависимости от типа. Факторы, определяющие тип предприятия питания. Характеристика и классификация ресторанов, баров, кафе, кофеен, кафетериев.	1,5	
3	Виды меню Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот, основные характеристики, разновидности. Характеристика меню а ля карт.	1,5	
7	Организация закупки и приемки продуктов Жизненный цикл управления рестораном. Обязанности менеджера по закупкам. Задачи службы снабжения. Этапы процедуры закупки. Критерии выбора поставщика. Методы закупки товаров. Покупка по контракту или тендеру. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки. Особенности закупки напитков	1,5	
9	Классификация методов обслуживания и их характеристика Существующие методы организации обслуживания при подаче блюд классифицируют по следующим категориям: самообслуживание, обслуживание официантами; предоставление специальных услуг	1,5	
	Итого за 8 семестр	6,0	
	Итого	6,0	

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр					
ИД-1ГК-1	Подготовка к	отчет	1,08	0,12	1,2
ИД-2ГК-1 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		(письменный)			
ИД-3ГК-1 ИД-4ГК-1 ИД-5ГК-1 ИД-6ГК-1 ИД-7ГК-1 ИД-8ГК-1 ИД-9ГК-1 ИД-10ГК-1 ИД-11ГК-1 ИД-12ГК-1 ИД-13ГК-1 ИД-14ГК-1 ИД-15ГК-1 ИД-16ГК-1 ИД-17ГК-1 ИД-18ГК-1 ИД-19ГК-1 ИД-20ГК-1 ИД-21ГК-1 ИД-22ГК-1 ИД-23ГК-1 ИД-24ГК-1 ИД-25ГК-1 ИД-26ГК-1 ИД-27ГК-1 ИД-28ГК-1 ИД-29ГК-1 ИД-30ГК-1 ИД-31ГК-1 ИД-32ГК-1 ИД-33ГК-1 ИД-34ГК-1 ИД-35ГК-1 ИД-36ГК-1 ИД-37ГК-1 ИД-38ГК-1 ИД-39ГК-1 ИД-40ГК-1 ИД-41ГК-1 ИД-42ГК-1 ИД-43ГК-1 ИД-44ГК-1 ИД-45ГК-1 ИД-46ГК-1 ИД-47ГК-1 ИД-48ГК-1 ИД-49ГК-1 ИД-50ГК-1 ИД-51ГК-1 ИД-52ГК-1 ИД-53ГК-1 ИД-54ГК-1 ИД-55ГК-1 ИД-56ГК-1 ИД-57ГК-1 ИД-58ГК-1 ИД-59ГК-1 ИД-60ГК-1 ИД-61ГК-1 ИД-62ГК-1 ИД-63ГК-1 ИД-64ГК-1 ИД-65ГК-1 ИД-66ГК-1 ИД-67ГК-1 ИД-68ГК-1 ИД-69ГК-1 ИД-70ГК-1 ИД-71ГК-1 ИД-72ГК-1 ИД-73ГК-1 ИД-74ГК-1 ИД-75ГК-1 ИД-76ГК-1 ИД-77ГК-1 ИД-78ГК-1 ИД-79ГК-1 ИД-80ГК-1 ИД-81ГК-1 ИД-82ГК-1 ИД-83ГК-1 ИД-84ГК-1 ИД-85ГК-1 ИД-86ГК-1 ИД-87ГК-1 ИД-88ГК-1 ИД-89ГК-1 ИД-90ГК-1 ИД-91ГК-1 ИД-92ГК-1 ИД-93ГК-1 ИД-94ГК-1 ИД-95ГК-1 ИД-96ГК-1 ИД-97ГК-1 ИД-98ГК-1 ИД-99ГК-1 ИД-100ГК-1 ИД-101ГК-1 ИД-102ГК-1 ИД-103ГК-1 ИД-104ГК-1 ИД-105ГК-1 ИД-106ГК-1 ИД-107ГК-1 ИД-108ГК-1 ИД-109ГК-1 ИД-110ГК-1 ИД-111ГК-1 ИД-112ГК-1 ИД-113ГК-1 ИД-114ГК-1 ИД-115ГК-1 ИД-116ГК-1 ИД-117ГК-1 ИД-118ГК-1 ИД-119ГК-1 ИД-120ГК-1 ИД-121ГК-1 ИД-122ГК-1 ИД-123ГК-1 ИД-124ГК-1 ИД-125ГК-1 ИД-126ГК-1 ИД-127ГК-1 ИД-128ГК-1 ИД-129ГК-1 ИД-130ГК-1 ИД-131ГК-1 ИД-132ГК-1 ИД-133ГК-1 ИД-134ГК-1 ИД-135ГК-1 ИД-136ГК-1 ИД-137ГК-1 ИД-138ГК-1 ИД-139ГК-1 ИД-140ГК-1 ИД-141ГК-1 ИД-142ГК-1 ИД-143ГК-1 ИД-144ГК-1 ИД-145ГК-1 ИД-146ГК-1 ИД-147ГК-1 ИД-148ГК-1 ИД-149ГК-1 ИД-150ГК-1 ИД-151ГК-1 ИД-152ГК-1 ИД-153ГК-1 ИД-154ГК-1 ИД-155ГК-1 ИД-156ГК-1 ИД-157ГК-1 ИД-158ГК-1 ИД-159ГК-1 ИД-160ГК-1 ИД-161ГК-1 ИД-162ГК-1 ИД-163ГК-1 ИД-164ГК-1 ИД-165ГК-1 ИД-166ГК-1 ИД-167ГК-1 ИД-168ГК-1 ИД-169ГК-1 ИД-170ГК-1 ИД-171ГК-1 ИД-172ГК-1 ИД-173ГК-1 ИД-174ГК-1 ИД-175ГК-1 ИД-176ГК-1 ИД-177ГК-1 ИД-178ГК-1 ИД-179ГК-1 ИД-180ГК-1 ИД-181ГК-1 ИД-182ГК-1 ИД-183ГК-1 ИД-184ГК-1 ИД-185ГК-1 ИД-186ГК-1 ИД-187ГК-1 ИД-188ГК-1 ИД-189ГК-1 ИД-190ГК-1 ИД-191ГК-1 ИД-192ГК-1 ИД-193ГК-1 ИД-194ГК-1 ИД-195ГК-1 ИД-196ГК-1 ИД-197ГК-1 ИД-198ГК-1 ИД-199ГК-1 ИД-200ГК-1 ИД-201ГК-1 ИД-202ГК-1 ИД-203ГК-1 ИД-204ГК-1 ИД-205ГК-1 ИД-206ГК-1 ИД-207ГК-1 ИД-208ГК-1 ИД-209ГК-1 ИД-210ГК-1 ИД-211ГК-1 ИД-212ГК-1 ИД-213ГК-1 ИД-214ГК-1 ИД-215ГК-1 ИД-216ГК-1 ИД-217ГК-1 ИД-218ГК-1 ИД-219ГК-1 ИД-220ГК-1 ИД-221ГК-1 ИД-222ГК-1 ИД-223ГК-1 ИД-224ГК-1 ИД-225ГК-1 ИД-226ГК-1 ИД-227ГК-1 ИД-228ГК-1 ИД-229ГК-1 ИД-230ГК-1 ИД-231ГК-1 ИД-232ГК-1 ИД-233ГК-1 ИД-234ГК-1 ИД-235ГК-1 ИД-236ГК-1 ИД-237ГК-1 ИД-238ГК-1 ИД-239ГК-1 ИД-240ГК-1 ИД-241ГК-1 ИД-242ГК-1 ИД-243ГК-1 ИД-244ГК-1 ИД-245ГК-1 ИД-246ГК-1 ИД-247ГК-1 ИД-248ГК-1 ИД-249ГК-1 ИД-250ГК-1 ИД-251ГК-1 ИД-252ГК-1 ИД-253ГК-1 ИД-254ГК-1 ИД-255ГК-1 ИД-256ГК-1 ИД-257ГК-1 ИД-258ГК-1 ИД-259ГК-1 ИД-260ГК-1 ИД-261ГК-1 ИД-262ГК-1 ИД-263ГК-1 ИД-264ГК-1 ИД-265ГК-1 ИД-266ГК-1 ИД-267ГК-1 ИД-268ГК-1 ИД-269ГК-1 ИД-270ГК-1 ИД-271ГК-1 ИД-272ГК-1 ИД-273ГК-1 ИД-274ГК-1 ИД-275ГК-1 ИД-276ГК-1 ИД-277ГК-1 ИД-278ГК-1 ИД-279ГК-1 ИД-280ГК-1 ИД-281ГК-1 ИД-282ГК-1 ИД-283ГК-1 ИД-284ГК-1 ИД-285ГК-1 ИД-286ГК-1 ИД-287ГК-1 ИД-288ГК-1 ИД-289ГК-1 ИД-290ГК-1 ИД-291ГК-1 ИД-292ГК-1 ИД-293ГК-1 ИД-294ГК-1 ИД-295ГК-1 ИД-296ГК-1 ИД-297ГК-1 ИД-298ГК-1 ИД-299ГК-1 ИД-300ГК-1 ИД-301ГК-1 ИД-302ГК-1 ИД-303ГК-1 ИД-304ГК-1 ИД-305ГК-1 ИД-306ГК-1 ИД-307ГК-1 ИД-308ГК-1 ИД-309ГК-1 ИД-310ГК-1 ИД-311ГК-1 ИД-312ГК-1 ИД-313ГК-1 ИД-314ГК-1 ИД-315ГК-1 ИД-316ГК-1 ИД-317ГК-1 ИД-318ГК-1 ИД-319ГК-1 ИД-320ГК-1 ИД-321ГК-1 ИД-322ГК-1 ИД-323ГК-1 ИД-324ГК-1 ИД-325ГК-1 ИД-326ГК-1 ИД-327ГК-1 ИД-328ГК-1 ИД-329ГК-1 ИД-330ГК-1 ИД-331ГК-1 ИД-332ГК-1 ИД-333ГК-1 ИД-334ГК-1 ИД-335ГК-1 ИД-336ГК-1 ИД-337ГК-1 ИД-338ГК-1 ИД-339ГК-1 ИД-340ГК-1 ИД-341ГК-1 ИД-342ГК-1 ИД-343ГК-1 ИД-344ГК-1 ИД-345ГК-1 ИД-346ГК-1 ИД-347ГК-1 ИД-348ГК-1 ИД-349ГК-1 ИД-350ГК-1 ИД-351ГК-1 ИД-352ГК-1 ИД-353ГК-1 ИД-354ГК-1 ИД-355ГК-1 ИД-356ГК-1 ИД-357ГК-1 ИД-358ГК-1 ИД-359ГК-1 ИД-360ГК-1 ИД-361ГК-1 ИД-362ГК-1 ИД-363ГК-1 ИД-364ГК-1 ИД-365ГК-1 ИД-366ГК-1 ИД-367ГК-1 ИД-368ГК-1 ИД-369ГК-1 ИД-370ГК-1 ИД-371ГК-1 ИД-372ГК-1 ИД-373ГК-1 ИД-374ГК-1 ИД-375ГК-1 ИД-376ГК-1 ИД-377ГК-1 ИД-378ГК-1 ИД-379ГК-1 ИД-380ГК-1 ИД-381ГК-1 ИД-382ГК-1 ИД-383ГК-1 ИД-384ГК-1 ИД-385ГК-1 ИД-386ГК-1 ИД-387ГК-1 ИД-388ГК-1 ИД-389ГК-1 ИД-390ГК-1 ИД-391ГК-1 ИД-392ГК-1 ИД-393ГК-1 ИД-394ГК-1 ИД-395ГК-1 ИД-396ГК-1 ИД-397ГК-1 ИД-398ГК-1 ИД-399ГК-1 ИД-400ГК-1 ИД-401ГК-1 ИД-402ГК-1 ИД-403ГК-1 ИД-404ГК-1 ИД-405ГК-1 ИД-406ГК-1 ИД-407ГК-1 ИД-408ГК-1 ИД-409ГК-1 ИД-410ГК-1 ИД-411ГК-1 ИД-412ГК-1 ИД-413ГК-1 ИД-414ГК-1 ИД-415ГК-1 ИД-416ГК-1 ИД-417ГК-1 ИД-418ГК-1 ИД-419ГК-1 ИД-420ГК-1 ИД-421ГК-1 ИД-422ГК-1 ИД-423ГК-1 ИД-424ГК-1 ИД-425ГК-1 ИД-426ГК-1 ИД-427ГК-1 ИД-428ГК-1 ИД-429ГК-1 ИД-430ГК-1 ИД-431ГК-1 ИД-432ГК-1 ИД-433ГК-1 ИД-434ГК-1 ИД-435ГК-1 ИД-436ГК-1 ИД-437ГК-1 ИД-438ГК-1 ИД-439ГК-1 ИД-440ГК-1 ИД-441ГК-1 ИД-442ГК-1 ИД-443ГК-1 ИД-444ГК-1 ИД-445ГК-1 ИД-446ГК-1 ИД-447ГК-1 ИД-448ГК-1 ИД-449ГК-1 ИД-450ГК-1 ИД-451ГК-1 ИД-452ГК-1 ИД-453ГК-1 ИД-454ГК-1 ИД-455ГК-1 ИД-456ГК-1 ИД-457ГК-1 ИД-458ГК-1 ИД-459ГК-1 ИД-460ГК-1 ИД-461ГК-1 ИД-462ГК-1 ИД-463ГК-1 ИД-464ГК-1 ИД-465ГК-1 ИД-466ГК-1 ИД-467ГК-1 ИД-468ГК-1 ИД-469ГК-1 ИД-470ГК-1 ИД-471ГК-1 ИД-472ГК-1 ИД-473ГК-1 ИД-474ГК-1 ИД-475ГК-1 ИД-476ГК-1 ИД-477ГК-1 ИД-478ГК-1 ИД-479ГК-1 ИД-480ГК-1 ИД-481ГК-1 ИД-482ГК-1 ИД-483ГК-1 ИД-484ГК-1 ИД-485ГК-1 ИД-486ГК-1 ИД-487ГК-1 ИД-488ГК-1 ИД-489ГК-1 ИД-490ГК-1 ИД-491ГК-1 ИД-492ГК-1 ИД-493ГК-1 ИД-494ГК-1 ИД-495ГК-1 ИД-496ГК-1 ИД-497ГК-1 ИД-498ГК-1 ИД-499ГК-1 ИД-500ГК-1 ИД-501ГК-1 ИД-502ГК-1 ИД-503ГК-1 ИД-504ГК-1 ИД-505ГК-1 ИД-506ГК-1 ИД-507ГК-1 ИД-508ГК-1 ИД-509ГК-1 ИД-510ГК-1 ИД-511ГК-1 ИД-512ГК-1 ИД-513ГК-1 ИД-514ГК-1 ИД-515ГК-1 ИД-516ГК-1 ИД-517ГК-1 ИД-518ГК-1 ИД-519ГК-1 ИД-520ГК-1 ИД-521ГК-1 ИД-522ГК-1 ИД-523ГК-1 ИД-524ГК-1 ИД-525ГК-1 ИД-526ГК-1 ИД-527ГК-1 ИД-528ГК-1 ИД-529ГК-1 ИД-530ГК-1 ИД-531ГК-1 ИД-532ГК-1 ИД-533ГК-1 ИД-534ГК-1 ИД-535ГК-1 ИД-536ГК-1 ИД-537ГК-1 ИД-538ГК-1 ИД-539ГК-1 ИД-540ГК-1 ИД-541ГК-1 ИД-542ГК-1 ИД-543ГК-1 ИД-544ГК-1 ИД-545ГК-1 ИД-546ГК-1 ИД-547ГК-1 ИД-548ГК-1 ИД-549ГК-1 ИД-550ГК-1 ИД-551ГК-1 ИД-552ГК-1 ИД-553ГК-1 ИД-554ГК-1 ИД-555ГК-1 ИД-556ГК-1 ИД-557ГК-1 ИД-558ГК-1 ИД-559ГК-1 ИД-560ГК-1 ИД-561ГК-1 ИД-562ГК-1 ИД-563ГК-1 ИД-564ГК-1 ИД-565ГК-1 ИД-566ГК-1 ИД-567ГК-1 ИД-568ГК-1 ИД-569ГК-1 ИД-570ГК-1 ИД-571ГК-1 ИД-572ГК-1 ИД-573ГК-1 ИД-574ГК-1 ИД-575ГК-1 ИД-576ГК-1 ИД-577ГК-1 ИД-578ГК-1 ИД-579ГК-1 ИД-580ГК-1 ИД-581ГК-1 ИД-582ГК-1 ИД-583ГК-1 ИД-584ГК-1 ИД-585ГК-1 ИД-586ГК-1 ИД-587ГК-1 ИД-588ГК-1 ИД-589ГК-1 ИД-590ГК-1 ИД-591ГК-1 ИД-592ГК-1 ИД-593ГК-1 ИД-594ГК-1 ИД-595ГК-1 ИД-596ГК-1 ИД-597ГК-1 ИД-598ГК-1 ИД-599ГК-1 ИД-600ГК-1 ИД-601ГК-1 ИД-602ГК-1 ИД-603ГК-1 ИД-604ГК-1 ИД-605ГК-1 ИД-606ГК-1 ИД-607ГК-1 ИД-608ГК-1 ИД-609ГК-1 ИД-610ГК-1 ИД-611ГК-1 ИД-612ГК-1 ИД-613ГК-1 ИД-614ГК-1 ИД-615ГК-1 ИД-616ГК-1 ИД-617ГК-1 ИД-618ГК-1 ИД-619ГК-1 ИД-620ГК-1 ИД-621ГК-1 ИД-622ГК-1 ИД-623ГК-1 ИД-624ГК-1 ИД-625ГК-1 ИД-626ГК-1 ИД-627ГК-1 ИД-628ГК-1 ИД-629ГК-1 ИД-630ГК-1 ИД-631ГК-1 ИД-632ГК-1 ИД-633ГК-1 ИД-634ГК-1 ИД-635ГК-1 ИД-636ГК-1 ИД-637ГК-1 ИД-638ГК-1 ИД-639ГК-1 ИД-640ГК-1 ИД-641ГК-1 ИД-642ГК-1 ИД-643ГК-1 ИД-644ГК-1 ИД-645ГК-1 ИД-646ГК-1 ИД-647ГК-1 ИД-648ГК-1 ИД-649ГК-1 ИД-650ГК-1 ИД-651ГК-1 ИД-652ГК-1 ИД-653ГК-1 ИД-654ГК-1 ИД-655ГК-1 ИД-656ГК-1 ИД-657ГК-1 ИД-658ГК-1 ИД-659ГК-1 ИД-660ГК-1 ИД-661ГК-1 ИД-662ГК-1 ИД-663ГК-1 ИД-664ГК-1 ИД-665ГК-1 ИД-666ГК-1 ИД-667ГК-1 ИД-668ГК-1 ИД-669ГК-1 ИД-670ГК-1 ИД-671ГК-1 ИД-672ГК-1 ИД-673ГК-1 ИД-674ГК-1 ИД-675ГК-1 ИД-676ГК-1 ИД-677ГК-1 ИД-678ГК-1 ИД-679ГК-1 ИД-680ГК-1 ИД-681ГК-1 ИД-682ГК-1 ИД-683ГК-1 ИД-684ГК-1 ИД-685ГК-1 ИД-686ГК-1 ИД-687ГК-1 ИД-688ГК-1 ИД-689ГК-1 ИД-690ГК-1 ИД-691ГК-1 ИД-692ГК-1 ИД-693ГК-1 ИД-694ГК-1 ИД-695ГК-1 ИД-696ГК-1 ИД-697ГК-1 ИД-698ГК-1 ИД-699ГК-1 ИД-700ГК-1 ИД-701ГК-1 ИД-702ГК-1 ИД-703ГК-1 ИД-704ГК-1 ИД-705ГК-1 ИД-706ГК-1 ИД-707ГК-1 ИД-708ГК-1 ИД-709ГК-1 ИД-710ГК-1 ИД-711ГК-1 ИД-712ГК-1 ИД-713ГК-1 ИД-714ГК-1 ИД-715ГК-1 ИД-716ГК-1 ИД-717ГК-1 ИД-718ГК-1 ИД-719ГК-1 ИД-720ГК-1 ИД-721ГК-1 ИД-722ГК-1 ИД-723ГК-1 ИД-724ГК-1 ИД-725ГК-1 ИД-726ГК-1 ИД-727ГК-1 ИД-728ГК-1 ИД-729ГК-1 ИД-730ГК-1 ИД-731ГК-1 ИД-732ГК-1 ИД-733ГК-1 ИД-734ГК-1 ИД-735ГК-1 ИД-736ГК-1 ИД-737ГК-1 ИД-738ГК-1 ИД-739ГК-1 ИД-740ГК-1 ИД-741ГК-1 ИД-742ГК-1 ИД-743ГК-1 ИД-744ГК-1 ИД-745ГК-1 ИД-746ГК-1 ИД-747ГК-1 ИД-748ГК-1 ИД-749ГК-1 ИД-750ГК-1 ИД-751ГК-1 ИД-752ГК-1 ИД-753ГК-1 ИД-754ГК-1 ИД-755ГК-1 ИД-756ГК-1 ИД-757ГК-1 ИД-758ГК-1 ИД-759ГК-1 ИД-760ГК-1 ИД-761ГК-1 ИД-762ГК-1 ИД-763ГК-1 ИД-764ГК-1 ИД-765ГК-1 ИД-766ГК-1 ИД-767ГК-1 ИД-768ГК-1 ИД-769ГК-1 ИД-770ГК-1 ИД-771ГК-1 ИД-772ГК-1 ИД-773ГК-1 ИД-774ГК-1 ИД-775ГК-1 ИД-776ГК-1 ИД-777ГК-1 ИД-778ГК-1 ИД-779ГК-1 ИД-780ГК-1 ИД-781ГК-1 ИД-782ГК-1 ИД-783ГК-1 ИД-784ГК-1 ИД-785ГК-1 ИД-786ГК-1 ИД-787ГК-1 ИД-788ГК-1 ИД-789ГК-1 ИД-790ГК-1 ИД-791ГК-1 ИД-792ГК-1 ИД-793ГК-1 ИД-794ГК-1 ИД-795ГК-1 ИД-796ГК-1 ИД-797ГК-1 ИД-798ГК-1 ИД-799ГК-1 ИД-800ГК-1 ИД-801ГК-1 ИД-802ГК-1 ИД-803ГК-1 ИД-804ГК-1 ИД-805ГК-1 ИД-806ГК-1 ИД-807ГК-1 ИД-808ГК-1 ИД-809ГК-1 ИД-810ГК-1 ИД-811ГК-1 ИД-812ГК-1 ИД-813ГК-1 ИД-814ГК-1 ИД-815ГК-1 ИД-816ГК-1 ИД-817ГК-1 ИД-818ГК-1 ИД-819ГК-1 ИД-820ГК-1 ИД-821ГК-1 ИД-822ГК-1 ИД-823ГК-1 ИД-824ГК-1 ИД-825ГК-1 ИД-826ГК-1 ИД-827ГК-1 ИД-828ГК-1 ИД-829ГК-1 ИД-830ГК-1 ИД-831ГК-1 ИД-832ГК-1 ИД-833ГК-1 ИД-834ГК-1 ИД-835ГК-1 ИД-836ГК-1 ИД-837ГК-1 ИД-838ГК-1 ИД-839ГК-1 ИД-840ГК-1 ИД-841ГК-1 ИД-842ГК-1 ИД-843ГК-1 ИД-844ГК-1 ИД-845ГК-1 ИД-846ГК-1 ИД-847ГК-1 ИД-848ГК-1 ИД-849ГК-1 ИД-850ГК-1 ИД-851ГК-1 ИД-852ГК-1 ИД-853ГК-1 ИД-854ГК-1 ИД-855ГК-1 ИД-856ГК-1 ИД-857ГК-1 ИД-858ГК-1 ИД-859ГК-1 ИД-860ГК-1 ИД-861ГК-1 ИД-862ГК-1 ИД-863ГК-1 ИД-864ГК-1 ИД-865ГК-1 ИД-866ГК-1 ИД-867ГК-1 ИД-868ГК-1 ИД-869ГК-1 ИД-870ГК-1 ИД-871ГК-1 ИД-872ГК-1 ИД-873ГК-1 ИД-874ГК-1 ИД-875ГК-1 ИД-876ГК-1 ИД-877ГК-1 ИД-878ГК-1 ИД-879ГК-1 ИД-880ГК-1 ИД-881ГК-1 ИД-882ГК-1 ИД-883ГК-1 ИД-884ГК-1 ИД-885ГК-1 ИД-886ГК-1 ИД-887ГК-1 ИД-888ГК-1 ИД-889ГК-1 ИД-890ГК-1 ИД-891ГК-1 ИД-892ГК-1 ИД-893ГК-1 ИД-894ГК-1 ИД-895ГК-1 ИД-896ГК-1 ИД-897ГК-1 ИД-898ГК-1 ИД-899ГК-1 ИД-900ГК-1 ИД-901ГК-1 ИД-902ГК-1 ИД-903ГК-1 ИД-904ГК-1 ИД-905ГК-1 ИД-906ГК-1 ИД-907ГК-1 ИД-908ГК-1 ИД-909ГК-1 ИД-910ГК-1 ИД-911ГК-1 ИД-912ГК-1 ИД-913ГК-1 ИД-914ГК-1 ИД-915ГК-1 ИД-916ГК-1 ИД-917ГК-1 ИД-918ГК-1 ИД-919ГК-1 ИД-920ГК-1 ИД-921ГК-1 ИД-922ГК-1 ИД-923ГК-1 ИД-924ГК-1 ИД-925ГК-1 ИД-926ГК-1 ИД-927ГК-1 ИД-928ГК-1 ИД-929ГК-1 ИД-930ГК-1 ИД-931ГК-1 ИД-932ГК-1 ИД-933ГК-1 ИД-934ГК-1 ИД-935ГК-1 ИД-936ГК-1 ИД-937ГК-1 ИД-938ГК-1 ИД-939ГК-1 ИД-940ГК-1 ИД-941ГК-1 ИД-942ГК-1 ИД-943ГК-1 ИД-944ГК-1 ИД-945ГК-1 ИД-946ГК-1 ИД-947ГК-1 ИД-948ГК-1 ИД-949ГК-1 ИД-950ГК-1 ИД-951ГК-1 ИД-952ГК-1 ИД-953ГК-1 ИД-954ГК-1 ИД-955ГК-1 ИД-956ГК-1 ИД-957ГК-1 ИД-958ГК-1 ИД-959ГК-1 ИД-960ГК-1 ИД-961ГК-1 ИД-962ГК-1 ИД-963ГК-1 ИД-964ГК-1 ИД-965ГК-1 ИД-966ГК-1 ИД-967ГК-1 ИД-968ГК-1 ИД-969ГК-1 ИД-970ГК-1 ИД-971ГК-1 ИД-972ГК-1 ИД-973ГК-1 ИД-974ГК-1 ИД-975ГК-1 ИД-976ГК-1 ИД-977ГК-1 ИД-978ГК-1 ИД-979ГК-1 ИД-980ГК-1 ИД-981ГК-1 ИД-982ГК-1 ИД-983ГК-1 ИД-984ГК-1 ИД-985ГК-1 ИД-986ГК-1 ИД-987ГК-1 ИД-988ГК-1 ИД-989ГК-1 ИД-990ГК-1 ИД-991ГК-1 ИД-992ГК-1 ИД-993ГК-1 ИД-994ГК-1 ИД-995ГК-1 ИД-996ГК-1 ИД-997ГК-1 ИД-998ГК-1 ИД-999ГК-1 ИД-1000ГК-1 ИД-1001ГК-1 ИД-1002ГК-1 ИД-1003ГК-1 ИД-1004ГК-1 ИД-1005ГК-1 ИД-1006ГК-1 ИД-1007ГК-1 ИД-1008ГК-1 ИД-1009ГК-1 ИД-1010ГК-1 ИД-1011ГК-1 ИД-1012ГК-1 ИД-1013ГК-1 ИД-1014ГК-1 ИД-1015ГК-1 ИД-1016ГК-1 ИД-1017ГК-1 ИД-1018ГК-1 ИД-1019ГК-1 ИД-1020ГК-1 ИД-1021ГК-1 ИД-1022ГК-1 ИД-1023ГК-1 ИД-1024ГК-1 ИД-1025ГК-1 ИД-1026ГК-1 ИД-1027ГК-1 ИД-1028ГК-1 ИД-1029ГК-1 ИД-1030ГК-1 ИД-1031ГК-1 ИД-1032ГК-1 ИД-1033ГК-1 ИД-1034ГК-1 ИД-1035ГК-1 ИД-1036ГК-1 ИД-1037ГК-1 ИД-1038ГК-1 ИД-1039ГК-1 ИД-1040ГК-1 ИД-1041ГК-1 ИД-1042ГК-1 ИД-1043ГК-1 ИД-1044ГК-1 ИД-1045ГК-1 ИД-1046ГК-1 ИД-1047ГК-1 ИД-1048ГК-1 ИД-1049ГК-1 ИД-1050ГК-1 ИД-1051ГК-1 ИД-1052ГК-1 ИД-1053ГК-1 ИД-1054ГК-1 ИД-1055ГК-1 ИД-1056ГК-1 ИД-1057ГК-1 ИД-1058ГК-1 ИД-1059ГК-1 ИД-1060ГК-1 ИД-1061ГК-1 ИД-1062ГК-1 ИД-1063ГК-1 ИД-1064ГК-1 ИД-1065ГК-1 ИД-1066ГК-1 ИД-1067ГК-1 ИД-1068ГК-1 ИД-1069ГК-1 ИД-1070ГК-1 ИД-1071ГК-1 ИД-1072ГК-1 ИД-1073ГК-1 ИД-1074ГК-1 ИД-1075ГК-1 ИД-1076ГК-1 ИД-1077ГК-1 ИД-1078ГК-1 ИД-1079ГК-1 ИД-1080ГК-1 ИД-1081ГК-1 ИД-1082ГК-1 ИД-1083ГК-1 ИД-1084ГК-1 ИД-1085ГК-1 ИД-1086ГК-1 ИД-1087ГК-1 ИД-1088ГК-1 ИД-1089ГК-1 ИД-1090ГК-1 ИД-1091ГК-1 ИД-1092ГК-1 ИД-1093ГК-1 ИД-1094ГК-1 ИД-1095ГК-1 ИД-1096ГК-1 ИД-1097ГК-1 ИД-1098ГК-1 ИД-1099ГК-1 ИД-1100ГК-1 ИД-1101ГК-1 ИД-1102ГК-1 ИД-1103ГК-1 ИД-1104ГК-1 ИД-1105ГК-1 ИД-1106ГК-1 ИД-1107ГК-1 ИД-1108ГК-1 ИД-1109ГК-1 ИД-1110ГК-1 ИД-1111ГК-1 ИД-1112ГК-1 ИД-1113ГК-1 ИД-1114ГК-1 ИД-1115ГК-1 ИД-1116ГК-1 ИД-1117ГК-1 ИД-1118ГК-1 ИД-1119ГК-1 ИД-1120ГК-1 ИД-1121ГК-1 ИД-1122ГК-1 ИД-1123ГК-1 ИД-1124ГК-1 ИД-1125ГК-1 ИД-1126ГК-1 ИД-1127ГК-1 ИД-1128ГК-1 ИД-1129ГК-1 ИД-1130ГК-1 ИД-1131ГК-1 ИД-1132ГК-1 ИД-1133ГК-1 ИД-1134ГК-1 ИД-1135ГК-1 ИД-1136ГК-1 ИД-1137ГК-1 ИД-1138ГК-1 ИД-1139ГК-1 ИД-1140ГК-1 ИД-1141ГК-1 ИД-1142ГК-1 ИД-1143ГК-1 ИД-1144ГК-1 ИД-1145ГК-1 ИД-1146ГК-1 ИД-1147ГК-1 ИД-1148ГК-1 ИД-1149ГК-1 ИД-1150ГК-1 ИД-1151ГК-1 ИД-1152ГК-1 ИД-1153ГК-1 ИД-1154ГК-1 ИД-1155ГК-1 ИД-1156ГК-1 ИД-1157ГК-1 ИД-1158ГК-1 ИД-1159ГК-1 ИД-1160ГК-1 ИД-1161ГК-1 ИД-1162ГК-1 ИД-1163ГК-1 ИД-1164ГК-1 ИД-1165ГК-1 ИД-1166ГК-1 ИД-1167ГК-1 ИД-1168ГК-1 ИД-1169ГК-1 ИД-1170ГК-1 ИД-1171ГК-1 ИД-1172ГК-1 ИД-1173ГК-1 ИД-1174ГК-1 ИД-1175ГК-1 ИД-1176ГК-1 ИД-1177ГК-1 ИД-1178ГК-1 ИД-1179ГК-1 ИД-1180ГК-1 ИД-1181ГК-1 ИД-1182ГК-1 ИД-1183ГК-1 ИД-1184ГК-1 ИД-1185ГК-1 ИД-1186ГК-1 ИД-1187ГК-1 ИД-1188ГК-1 ИД-1189ГК-1 ИД-1190ГК-1 ИД-1191ГК-1 ИД-1192ГК-1 ИД-1193ГК-1 ИД-1194ГК-1 ИД-1195ГК-1 ИД-1196ГК-1 ИД-1197ГК-1 ИД-1198ГК-1 ИД-1199ГК-1 ИД-1200ГК-1 ИД-1201ГК-1 ИД-1202ГК-1 ИД-1203ГК-1 ИД-1204ГК-1 ИД-1205ГК-1 ИД-1206ГК-					

ИД-2ГК-1 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ИД-3ГК-1
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
ИД-1ГК-2
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
ИД-2ГК-2

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ИД-1 _{ПК-1} ИД-2 _{ПК-1} ИД-3 _{ПК-1} ИД-1 _{ПК-2} ИД-2 _{ПК-2}	Самостоятельно е изучение литературы по темам 1-9	собеседован не	63,72	7,08	70,8
Итого за 8 семестр			64,8	7,2	72,0
Итого					72,0

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ресторанный менеджмент» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Практические работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

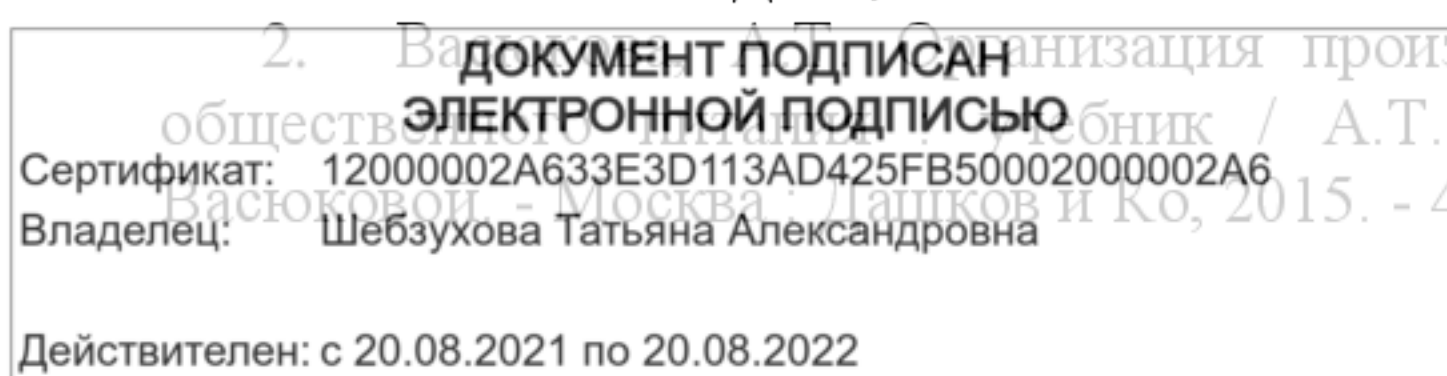
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Лапков и Ко, 2015. - 416 с.



3. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.

2. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.

3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1.Макличенко О.А. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Ресторанный менеджмент» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Пятигорск, 2022. – 14 с.

2. Макличенко О.А. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанный менеджмент» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Пятигорск, 2022. – 9 с.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО
2. <http://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека
3. <http://www.cnshb.ru/> - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
4. <http://www.suharevka.ru/> – сайт технологического оборудования
5. <http://www.complexdor.ru/> – сайт базы нормативной и технической документации
6. <http://www.twirpx.com/> – сайт поиск литературы
7. <http://www.pitportal.ru/> – сайт информационного портала
8. <http://www.libgost.ru/> – сайт библиотеки Гостов и нормативных документов

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине , включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна – лицензия № 61541869
Действителен:	с 20.08.2021 по 20.08.2022

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор стационарный; экран настенный. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Практические занятия	Комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор стационарный; экран настенный. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Самостоятельная работа	Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь (помогает занять рабочее место, в том числе, записывая под диктовку), письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022