Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 16:35:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e196f

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021</u>
Изучается в _____ семестре	

Пятигорск, 2021

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» 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 ресторанный оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачами освоения дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение ресторанного сервиса, услуг предприятий общественного питания гостиничных комплексов;
- 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;
- анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 7 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» «Индустрия гостеприимства», «Организация гостиничной деятельности», «Сервис и технологии гостиничной деятельности». «Организация приема и обслуживания клиентов»

4. Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для дисциплин «Гостиничный бизнес», «Организация питания в гостиничном сервисе».

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

5.1. Наименование компетенции

Код	Формулировка:
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности
------	--

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Уметь: осуществлять выявление большинства проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Владеть: навыками осуществления координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Знать: технологию проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	ПК-4
Уметь: определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	ПК-4
Владеть: технологией осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	ПК-4

6. Объем учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: Итого	108 ч.	4 з.е.
В том числе аудиторных	40,5 ч.	
Из них:		
Лекций	13,5 ч.	
Практических занятий	27 ч.	
Самостоятельной работы	67,5 ч.	
Зачет с оценкой	7 семестр	

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

7.1. Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
7 семестр							
Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания в гостиничной деятельности							
1	Тема 1. Характеристика и классификация предприятий	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			

	общественного питания						
2	Тема 2. Виды меню	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
3	Тема 3. Планирование и мерчендайзинг меню	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
4	Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
Раздел 2. Производство и обслуживание в ресторанной деятельности							
5	Тема 5. Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
6	Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
7	Тема 7. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
8	Тема 8. Организация обслуживания посетителей	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
9	Тема 9. Способы подачи блюд	ПК-2, ПК-4	1,5	3,0			
Итого за 7 семестр			13,5	27			67,5
Итого			13,5	27			67,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактив ная форма проведения
7 семестр			
Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания в гостиничной деятельности			
1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания Функции общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе	1,5	
2	Виды меню Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот. Характеристика меню а-ля-карт. Меню напитков. Общие правила подачи вин.	1,5	
3	Планирование и мерчендайзинг меню Содержание меню. Планирование меню. Дизайн меню. Мерчендайзинг меню	1,5	
4	Философия и методы ценообразования в меню. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Подход к проблеме повышения цен. Анализ меню.	1,5	
Раздел 2. Производство и обслуживание в ресторанной деятельности			
5	Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания. Классификация методов обслуживания и их	1,5	

	характеристика. Обслуживание в номере. Формы ресторанного обслуживания. Организация банкетов.		
6	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.	1,5	
7	Санитария и безопасность питания. Система ХАССП Сферы ответственности менеджера ресторана за безопасность питания. Заболевания пищевого происхождения. Пищевые заболевания биологического происхождения. Пищевые заболевания вследствие химического заражения. Физическое заражение пищевых продуктов. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Возникновение рисков заражения пищевых продуктов на этапах производственного цикла	1,5	
8	Организация обслуживания посетителей Порядок обслуживания Встреча гостей Разворачивание салфеток Подача воды, хлеба. Подача аперитивов. Представление меню. Техника приема заказов. Система контроля и учета. Корректировка сервировки стола. Использование сервировочной тарелки. Техника безопасности при подаче блюд и напитков	15	
9	Способы подачи блюд Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд. Способ предварительного перекладывания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд. Комбинированный способ подачи блюд. Общие принципы оформления блюд Холодные блюда и закуски. Гастрономические товары и консервы. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров Правила подачи горячих закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков	15	
	Итого за 7 семестр	13,5	
	Итого	13,5	

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
7 семестр			
1	Характеристика и классификация предприятий	1,5	

	<p>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.</p>		
1	<p>Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности.</p>	1,5	
2	<p>Виды меню Назначение меню. Типы меню. Характеристика меню табльдот, основные характеристики, разновидности. Характеристика меню а ля карт.</p>	1,5	
2	<p>Меню напитков Меню напитков. Общие правила подачи вин.</p>		
3	<p>Планирование меню Содержание меню. Дизайн ресторанного меню. Размещение наименований блюд в карте меню. Словесное описание. Меню и цены.</p>	1,5	
3	<p>Мерчендайзинг меню Виды мерчендайзинга меню. Настенные дисплеи Плакаты. Напольные стенды. Вкладыши. Планшет-палатки.</p>	1,5	
4	<p>Философия и методы ценообразования в меню Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования. Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены. Оценка совокупной эффективности меню.</p>	1,5	
4	<p>Анализ меню Анализ меню</p>	1,5	
5	<p>Методы и формы обслуживания в общественном питании Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания. Классификация методов обслуживания и их характеристика. Обслуживание в номере. Формы ресторанного обслуживания.</p>	1,5	
5	<p>Организация банкетов Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-чай. Фуршет. Коктейль</p>	1,5	
6	<p>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</p>	1,5	

6	Организация хранения продуктов Хранение. Отпуск продуктов питания со склада ресторана. Контроль запасов.	1,5	
7	Санитария и безопасность питания Роль менеджера ресторана в обеспечении безопасности. Основные проблемы санитарии. Заболевания пищевого происхождения. Пищевые заболевания биологического происхождения. Пищевые заболевания вследствие химического заражения. Физическое заражение пищевых продуктов.	1,5	
7	Система ХАССП Проактивный подход к безопасности питания. Закупки и приемка продуктов питания. Хранение продуктов питания. Приготовление пищи и подача готовых блюд. Профилактические меры для обеспечения безопасности питания.	1,5	
8	Организация обслуживания посетителей Порядок обслуживания Встреча гостей Разворачивание салфеток Подача воды, хлеба. Подача аперитивов. Представление меню.	1,5	
8	Прием заказа Техника приема заказов. Система контроля и учета. Корректировка сервировки стола. Использование сервировочной тарелки. Техника безопасности при подаче блюд и напитков	1,5	
9	Особенности подачи блюд Общие принципы оформления блюд Холодные блюда и закуски. Гастрономические товары и консервы. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров Правила подачи горячих закусок. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков.	1,5	
9	Способы подачи блюд Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд. Способ предварительного переключивания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд. Комбинированный способ подачи блюд	1,5	
	Итого за 7 семестр	27	
	Итого	27	

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
7 семестр						

ПК-2, ПК-4	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседа ние	4,86	0,54	5,4
ПК-2, ПК-4	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседа ние	55,94	6,16	62,1
Итого за 7 семестр						
Итого				60,8	6,7	67,5

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

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид контроля	Наименование оценочного средства
ПК-2, ПК-4	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов*
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знание: - основные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает некоторые формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Ограничено знает основные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает основные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Умение: - осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не умеет осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Ограничено умеет осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет определять осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Владение: - технологией осуществления	Не владеет	Слабо владеет	Владеет технологией	

	координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	технологией осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	технологией осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Повышенный	Знание: - формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Знание: - формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Умение: - осуществлять выявление большинства проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Умение: - осуществлять выявление большинства проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владение: - технологией осуществления координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Владение: - технологией осуществления координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности					
Базовый	Знание: - технологию проектирования проектов в организациях избранной	Знает некоторые аспекты технологии проектирован	Ограничено знает технологию проектировани	Знает технологию проектирования проектов в	

	сферы профессиональной деятельности	ия проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	организациях избранной сферы профессиональной деятельности	избранной сферы профессиональной деятельности	
	Умение: - определять цели и задачи проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.	Не умеет определять цели и задачи проектов, реализуемых организациям и избранной сферы профессиональной деятельности.	Ограничено умеет определять цели и задачи проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.	Умеет определять цели и задачи проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.	
	Владение: - технологией осуществления процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	Не владеет технологией осуществления процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	Слабо владеет технологией осуществления процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	Владеет технологией осуществления процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	
Повышенный	Знание: - технологию проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности				Знание: - технологию проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
	Умение:				Умение:

	<p>- определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>				<p>- определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>
	<p>Владение: - технологией осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>				<p>Владение: - технологией осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме **зачета с оценкой**.

Процедура зачета (дифференцированного зачета) как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Задания представлены в фонде оценочных средств

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения зачета с оценкой (дифференцированного зачета) осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программа магистратуры – в СКФУ.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах:

- Самостоятельное изучение литературы

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы:

- конспект

Задания приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Подготовка к практическим занятиям 1-18	1-3	1-6	1,2	1-6
2	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	1-3	1-6	1,2	1-6

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

10.1.1. 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. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск :

Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.
5. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.
6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело //Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.
2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело // Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.

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

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

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

Информационные технологии:

Не используются

Информационные справочные системы:

Базы нормативной и технической документации

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. ОС Microsoft Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869)
3. Mathcad Education - University Edition (50 pack) (PTC Service contract №5A1977021)
4. Statistica Base for Windows v.10 Russian Academic/Government СетевыеВерсии (11-20 пользователей) (StatSoft Russia Order 310141968)

Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level-лицензия № 61541869

Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level - лицензия № 61541869

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

Практические занятия по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» проводятся в следующих аудиториях:

учебная аудитория с мультимедийным оборудованием для проведения

- занятий лекционного типа;

- занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

- компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы

библиотечно-информационный центр – помещение для самостоятельной работы

Компьютеры персональные (IntelCoreI 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

мультимедийное оборудование: ноутбук AsusKSci3-2310M/3G/320G/DVD-SMulti/15.6 HD/NV 520 MX

1G/WiFi/camera/Win; интерактивный проектор EpsonEB 436-Wi; доска магнитно-маркерная

1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

Компьютеры персональные (IntelCore I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

мультимедийное оборудование: ноутбук AsusKSc i3-2310M/3G/320G/DVD-SMulti/15.6 HD/NV 520 MX 1G/

WiFi/camera/Win; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная

1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

специализированная учебная мебель и технические средства обучения, служащие для представления

учебной информации: стол компьютерный – 8 шт.; кресло компьютерное регулируемое – 8 шт.; компьютер в сборе Celeron430 с доступом в сеть «Интернет» и электронной информационно-образовательной среде вуза

– 8 шт.; стол читателя – 20 шт.; стул – 20 шт.