

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
РЕСТОРАННОЕ И БАРНОЕ ДЕЛО

Направление подготовки 19.03.04 *Технология продукции и организация
общественного питания*

Направленность: *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Кострома 2023

Рабочая программа дисциплины «Ресторанное и барное дело» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 17.08.2020 № 1047

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Жемчужная Елена Евгеньевна, преподаватель КТЭК

Рецензенты: Маринко Елена Александровна, доцент каф. ДТМиЭПТ

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

Подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на исполнение Профессиональных стандартов Индустрии Гостеприимства, на освоение актуальных тенденций и инноваций в сервисе различных типов предприятий общественного питания. Подготовка студентов к проектной и маркетинговой деятельности по проектированию и реконструкции предприятия, к проведению расчетов по службе банкетинга в ресторане, по кейтерингу, разработке мероприятий по повышению культуры и уровня обслуживания в организациях массового питания.

Задачи дисциплины:

Сформировать профессиональный подход к решению вопросов сервисной деятельности, дать необходимые знания об организации процесса обслуживания в ресторанах различной тематической направленности и его этапах, материально-технической базе для осуществления работы торгового зала, оснащенности и организации работы баров.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции	ИД 1-ОПК-5 Знать современные направления организации обслуживания и производства продукции питания ИД 2-ОПК-5 Уметь организовывать процесс хранения пищевых продуктов ИД 3-ОПК-5 Уметь контролировать качество процесса обслуживания на предприятиях общественного питания

Знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания и этапы процесса обслуживания;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)

Уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

Владеть:

- навыками организации и проверки готовности торгового зала ресторана к приему гостей;
- навыками управления работой официантов, барменов, сомелье и других категорий работников по обслуживанию потребителей;
- навыками выбора оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- навыками оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению
- навыками в области организации работы ресторана и бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления для очной/заочной формы обучения в 7 / 8 семестрах.

Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания» «Оборудование предприятий общественного питания».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания» для выполнения курсовых проектов по выше отмеченным дисциплинам, выпускных квалификационных работ и дальнейшей профессиональной деятельности.

4. Объем дисциплины (модуля) «Ресторанное и барное дело»

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	7	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	5	
Общая трудоемкость в часах	180	
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	28	12
Лекции	14	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	14	6
Практическая подготовка	-	-

ИКР	2,35	2,35
Самостоятельная работа в часах:	113,65+36	156,65+9
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	Семестр	
	7	8
Лекции	14	6
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	14	6
Консультации	2	2
Зачет/зачеты	-	-
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Контрольные работы	-	-
Всего	30,35	14,35

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

5.1 Тематический план учебной дисциплины «Ресторанное и барное дело»

№	Название раздела, темы	Всего Час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 7 (очная форма)						
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	10	1		-	9
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности ресторана и бара	10	1		-	9
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	10	1		-	9
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	10	1		-	9
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы	12	2		1	9

	бармена					
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	13	1		2	10
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	13	1		2	10
8	Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков	13	1		2	10
9	Приготовление напитков для компании	13	1		2	10
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	13	1		2	10
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	12	1		2	9
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	12,65	2		1	9,65
	Итого за семестр	141,65	14		14	113,65
	Подготовка к экзамену	36				36
	ИКР	2,35				
	Всего	180				
Семестр 8 (заочная форма)						
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	10,5	0,5			10
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	14,5	0,5			14
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	15	1			14
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	14,5	0,5			14
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы	16,5	0,5		2	14

	бармена					
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	14	1			13
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	13				13
8	Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков	13				13
9	Приготовление напитков для компании	16	1		2	13
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	13				13
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	13				13
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	15,65	1		2	12,65
	Итого за семестр	168,65	6		6	156,65
	Подготовка к экзамену	9				9
	ИКР	2,35				
	Всего	180				

5.2. Содержание

Тема 1. Введение. Основы барного дела. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий.

Тема 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Торговые помещения, барная стойка, оборудование и оснащение бара.

Тема 3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.

Тема 4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков. Основные понятия. Среднеалкогольные, крепкоалкогольные и безалкогольные напитки. Смягчающие добавки.

Тема 5. Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена.

Тема 6. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

Тема 7. Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков.

Тема 8. Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков

Тема 9. Приготовление напитков для компании.

Тема 10. Приготовление коктейлей -аперитивов. Приготовление коктейлей – диджестивов.

Тема 11. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.

Тема 12. Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины «Ресторанное и барное дело»

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
Семестр 7 (очная форма)					
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	Изучение материалов лекции, литературы	9	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	экзамен
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	1. Подготовка презентаций по оснащению баров различной специфики, подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с видом бара и классом обслуживания (по заданию преподавателя). 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.	9	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по флейрингу и фрестаилу	9	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по ассортименту продуктов для декора	9	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена	Подготовка докладов и презентаций по приемам розлива напитков различными методами, по видам декора коктейлей	9	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептов 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля в соответствии	10	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен

		с его названием. 3. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового тонизирующего прохладительного напитка в соответствии с его названием.			
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов, справочников, пособий). 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием и назначением. 3. Подготовка докладов и презентаций напитков “мидл” в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира. 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.	10	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
8	Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков	Подготовка докладов и технологических карт на фирменные короткие смешанные напитки (2-3 вида). 1. Подготовка рефератов “Смешанные напитки на основе чая, кофе”. 2. Составление технологических карт на фирменные горячие смешанные напитки (2-3 вида).	10	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
9	Приготовление напитков для компании	Подготовка докладов и презентаций по теме «напитки для компании». Подбор рецептур и технологии	10	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен

		приготовления напитков “party drinks” для тематических вечеров “Татьянин день”, “Встреча Нового года”, день рождения и др., оформление технологических карт.			
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	1. Разработать рецептуру и технологию приготовления нового коктейля-диджестива на тему: “Коктейль XXI века”. 2. Составить схемы построения слоистых коктейлей с учетом плотности ингредиентов (2-3 варианта). 3. Подготовка презентаций по аперитивам.	10	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	1. Составление схем приготовления и рисунков оформления 2-3 видов экзотических коктейлей 2. Разработка технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) коктейлей, посвященных празднованию юбилея выдающегося актера, поэта, писателя или композитора, встрече XXI века.	9	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	Подготовка презентаций по конструкциям и конфигурациям барных стоек, их оснащению.	9,65	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Реферат, доклад, защита лабораторной работы, экзамен
	Итого за семестр		113,65		
	Подготовка к экзамену	Вопросы к экзамену	36		экзамен
Семестр 8 (заочная форма)					
1	Введение. Основные термины и определения. Классификация ресторанов и баров по специфике обслуживания, ассортименту, классам	Изучение материалов лекции, литературы	10	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
2	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	1. Подготовка презентаций по оснащению баров различной специфики, подбор оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с видом бара и классом обслуживания (по	14	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен

		заданию преподавателя). 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара.			
3	Классификация и методы приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по флейрингу и фристайлу	14	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
4	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков	Подготовка презентаций по ассортименту продуктов для декора	14	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
5	Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена	Подготовка докладов и презентаций по приемам розлива напитков различными методами, по видам декора коктейлей	14	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
6	Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля в соответствии с его названием. 3. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового тонизирующего прохладительного напитка в соответствии с его названием.	13	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
7	Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление средних смешанных напитков	1. Подготовка презентаций коктейлей и подбор рецептур наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов, справочников, пособий). 2. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием и назначением. 3. Подготовка докладов и	13	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен

		презентаций напитков “мидл” в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира. 4. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.			
8	Приготовление коротких смешанных напитков. Приготовление коротких смешанных напитков	Подготовка докладов и технологических карт на фирменные короткие смешанные напитки (2-3 вида). 1. Подготовка рефератов “Смешанные напитки на основе чая, кофе”. 2. Составление технологических карт на фирменные горячие смешанные напитки (2-3 вида).	13	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
9	Приготовление напитков для компании	Подготовка докладов и презентаций по теме «напитки для компании». Подбор рецептур и технологии приготовления напитков “party drinks” для тематических вечеров “Татьянин день”, “Встреча Нового года”, день рождения и др., оформление технологических карт.	13	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
10	Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей - диджестивов	1. Разработать рецептуру и технологию приготовления нового коктейля-диджестива на тему: “Коктейль XXI века”. 2. Составить схемы построения слоистых коктейлей с учетом плотности ингредиентов (2-3 варианта). 3. Подготовка презентаций по аперитивам.	13	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
11	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	1. Составление схем приготовления и рисунков оформления 2-3 видов экзотических коктейлей 2. Разработка технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) коктейлей, посвященных	13	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен

		празднованию юбилея выдающегося актера, поэта, писателя или композитора, встрече XXI века.			
12	Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность	Подготовка презентаций по конструкциям и конфигурациям барных стоек, их оснащению.	12,65	1-8 http://vsegost.com/ http://foodsmi.com/ Материалы ЭБС	Контрольная работа, экзамен
	Итого за семестр:		156,65		
	Подготовка к экзамену	Вопросы к экзамену	9		экзамен

6.2. Тематика и задания для лабораторных занятий

1. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков
2. Подготовительный этап процесса обслуживания в баре. Подготовка рабочего места бармена и барной стойки к обслуживанию. Приемы работы бармена
3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.
Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков
4. Приготовление длинных смешанных напитков.
Приготовление средних смешанных напитков
5. Приготовление коротких смешанных напитков.
Приготовление коротких смешанных напитков
6. Приготовление напитков для компании
7. Приготовление коктейлей-аперитивов
Приготовление коктейлей-диджестивов
8. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей
9. Организация обслуживания в баре. Профессиональный этикет. Отчетность.
Оформление акта приема-передачи.

6.3. Тематика и задания для практических занятий

Не предусмотрены

6.4. Методические рекомендации для выполнения

курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Ресторанное и барное дело»

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-	https://e.lanbook.com/book/117809

5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	
2. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8. - Текст : электронный.	https://znanium.com/catalog/product/1231978
3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный.	https://znanium.com/catalog/product/1865730
<i>б) дополнительная:</i>	
4. География и культура напитков : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/173575
5. Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело» : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2020. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/172102
6. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/4616
7. 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.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040
8. Гойхман, О. Я. Организация и проведение мероприятий : учебное пособие / О. Я. Гойхман. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004998-4. - Текст : электронный.	https://znanium.com/catalog/product/1012937
Периодические издания	
1. Современный ресторан 2. Магазин. Ресторан. Отель 3. Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер 4. ШЕФ. Ресторатор 5. Ресторатор 6. Ресторанные ведомости 7. Гостиница и ресторан: бизнес и управление	Доступные в базе «МАРС»

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

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>
2. Портал пищевой промышленности [Электронный ресурс], URL <http://foodsmi.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-125 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Барная стойка, сервировочные столы, столовые приборы, посуда и предметы для сервировки. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70.	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-06444
Гл - 404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Стол, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.	АИБС MapkSQL - 3шт. Windows XP SP3 - 10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; АBBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС MapkSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441

<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>
--	--	---