



Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022 № 68146, а также с учетом установленных квалификационных требований к профессии рабочего «Официант».

Программа рассмотрена на заседании  
Института развития сельских территорий и дополнительного образования  
протокол № 3 от «14» октября 2022 г.

Директор Института развития сельских территорий  
и дополнительного образования Савкин В.И.

## 1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний в области санитарно-гигиенических требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.

Задачи дисциплины: изучение роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; изучение усвояемости пищи и факторов, влияющих на нее; изучение санитарных требований к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

### 2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Товароведение пищевых продуктов, Техническое оснащение предприятий питания, Обслуживание потребителей организаций питания; Итоговая аттестация.

## 3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки (трудовая функция В/01.4)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в зале организации питания (трудовая функция В/02.4)

ПК-3 – способен осуществлять обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий (трудовая функция В/04.4)

ПК-4 – способен осуществлять проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/05.4)

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Основы физиологии питания	8	2	2	4	-
2	Санитария и гигиена питания	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

### Содержание дисциплины (модуля)

#### Тема 1. Основы физиологии питания

Энергетическая и биологическая ценность питания. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Вода и ее значение в питании. Витамины и их значение в питании. Макро- микроэлементы и их значение в питании. Основы физиологии пищеварения. Значение и принципы лечебно-

профилактического питания. Биологически активные добавки к пище. Генно-модифицированные продукты.

#### Тема 2. Санитария и гигиена питания

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов: физиологическое, санитарно-гигиеническое и противозoonоэпидемиологическое значение кулинарной обработки, и основные требования к ней.

### 5. Фонд оценочных средств

1. Энергетическая и биологическая ценность питания
2. Белки и их значение в питании
3. Жиры и их значение в питании
4. Углеводы и их значение в питании
5. Вода и ее значение в питании
6. Витамины и их значение в питании
7. Макро- микроэлементы и их значение в питании
8. Основы физиологии пищеварения
9. Значение и принципы лечебно-профилактического питания
10. Биологически активные добавки к пище
11. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
12. Требования к благоустройству предприятий общественного питания
13. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
14. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
15. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
16. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов
17. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов
18. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
19. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов
20. Генно-модифицированные продукты

#### Критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ на поставленный вопрос, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, выявляет связь с будущей профессиональной деятельностью.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому материалу.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Дроздова Т.М. Физиология питания: учебник / Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 351 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/4145.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Зурабина Е.И. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84651.html>

### Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциации России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нуреметод <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

## 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения

1	2	3
<p>Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: soncentus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501xl, проектор Sanyo PLC-XF70 в комплекте с объективом для проектора Sanyo LNS-S03, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель</p>	<p>Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p> <p>Специализированная мебель, посуда для приготовления напитков и закусок. Инструменты и оборудование бара.</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.</p>	<p>ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

## **8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

1. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / Канивец И.А. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84882.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Степанова И.В. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-904406-08-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40890.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Терещук Л.В. Физиология питания: практикум / Терещук Л.В., Старовойтова К.В. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61284.html>

## **9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)**

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета [http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user\\_id/834](http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института развития сельских  
территорий и дополнительного  
образования



Савкин В.И.

09.04.2022 2022г.

## Товароведение пищевых продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения  
«Официант»



Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022 № 68146, а также с учетом установленных квалификационных требований к профессии рабочего «Официант».

Программа рассмотрена на заседании  
Института развития сельских территорий и дополнительного образования  
протокол № 3 от «14» октября 2022 г.

Директор Института развития сельских территорий  
и дополнительного образования Савкин В.И.

## 1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: изучение потребительских свойств товара и их изменение на всех этапах товароведения для насыщения предприятий торговли и общественного питания всеми видами продовольствия высокого качества и в широком ассортименте.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Техническое оснащение предприятий питания, Обслуживание потребителей организаций питания.

## 3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки (трудовая функция В/01.4)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в зале организации питания (трудовая функция В/02.4)

ПК-3 – способен осуществлять обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий (трудовая функция В/04.4)

ПК-4 – способен осуществлять проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/05.4)

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Товароведение продуктов животного происхождения	8	2	2	4	-
2	Товароведение продуктов растительного происхождения	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

### Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Товароведение продуктов животного происхождения

Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров. Товароведение мяса и мясных продуктов. Товароведение рыбы и рыбных продуктов. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Тема 2. Товароведение продуктов растительного происхождения

Товароведение свежих плодов и овощей. Товароведение переработанных плодов и овощей. Товароведение зернобобовых продуктов. Товароведение пищевых концентратов. Товароведение хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

## 5. Фонд оценочных средств

1. Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров
2. Товароведение мяса и мясных продуктов
3. Товароведение рыбы и рыбных продуктов
4. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов
5. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов
6. Пищевая ценность. Условия хранения и сроки годности
7. Товароведение свежих плодов и овощей
8. Товароведение переработанных плодов и овощей
9. Товароведение зернобобовых продуктов
10. Товароведение пищевых концентратов

### Критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ на поставленный вопрос, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, выявляет связь с будущей профессиональной деятельностью.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому материалу.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>

2. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

### Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциации России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно))
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Nupermethod <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
<p>Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: soncentus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501x1, проектор Sanyo PLC-XF70 в комплекте с объективом для проектора Sanyo LNS-S03, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель</p>	<p>Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p> <p>Специализированная мебель, посуда для приготовления напитков и закусок. Инструменты и оборудование бара.</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы  302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.</p>	<p>ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

#### 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. — 97 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91528> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: учебное пособие / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Вытовтов А.А.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89204.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета [http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user\\_id/834](http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских  
территорий и дополнительного  
образования

 Савкин В.И.

«30» декабря 2022г.

## Техническое оснащение предприятий питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения  
«Официант»

Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022 № 68146, а также с учетом установленных квалификационных требований к профессии рабочего «Официант».

Программа рассмотрена на заседании  
Института развития сельских территорий и дополнительного образования  
протокол № 3 от «14» октября 2022 г.

Директор Института развития сельских территорий  
и дополнительного образования Савкин В.И.

## 1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области технического оснащения и организации рабочего места официанта.

Задачи дисциплины: изучение правил подготовки зала, столового белья, посуды приборов к работе.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее Обслуживание потребителей организаций питания.

## 3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки (трудовая функция В/01.4)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в зале организации питания (трудовая функция В/02.4)

ПК-3 – способен осуществлять обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий (трудовая функция В/04.4)

ПК-4 – способен осуществлять проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/05.4)

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Торговое оборудование предприятий питания	4	2	-	2	-
2	Подготовка торгового зала к обслуживанию	4	-	2	2	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	8	2	2	4	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

### Содержание дисциплины

Тема 1. Торговое оборудование предприятий питания

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья. Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков. Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин. Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования.

Тема 2. Подготовка торгового зала к обслуживанию

Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами. Правила накрытия



столов по предварительным заказам ассортиментом блюд. Методы сервировки разных сортов вин. Сервировка вин к различным блюдам. Стандарты чистоты в зале питания. Виды складывания салфеток для различных случаев и типов оформления.

## 5. Фонд оценочных средств

1. Торговое оборудование предприятий питания
2. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
3. Фарфоровая посуда
4. Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин
5. Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
6. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
7. Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
8. Методы сервировки разных сортов вин
9. Стандарты чистоты в зале питания
10. Виды складывания салфеток для различных случаев и типов оформления.

### Критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ на поставленный вопрос, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, выявляет связь с будущей профессиональной деятельностью.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому материалу.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 206 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40877.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциации России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php> (бессрочно))

7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>

12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)

13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нуретметод <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.  302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: soncentus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501xl, проектор Sanyo PLC-XF70 в комплекте с объективом для проектора Sanyo LNS-S03, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель	Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p> <p>Специализированная мебель, посуда для приготовления напитков и закусок. Инструменты и оборудование бара.</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы  302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.</p>	<p>ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>

#### 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

##### Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Мантрова, А. В. Технология и организация питания: учебное пособие / А. В. Мантрова. — Москва: РУТ (МИИТ), 2019. — 92 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175752>
2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета [http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user\\_id/834](http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Орловский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ



Директор института развития сельских  
территорий и дополнительного  
образования

*[Handwritten signature]*

Савкин В.И.

» декабря

2022г.

## Обслуживание потребителей организаций питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование программы: основная программа профессионального обучения  
«Официант»

Составители:

Паршутина И.Г., д.э.н., профессор

Рабочая программа разработана в соответствии с профессиональным стандартом 33.013 «Официант, бармен», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте России 11.04.2022 № 68146, а также с учетом установленных квалификационных требований к профессии рабочего «Официант».

Программа рассмотрена на заседании  
Института развития сельских территорий и дополнительного образования  
протокол № 3 от «14» октября 2022 г.

Директор Института развития сельских территорий  
и дополнительного образования Савкин В.И.

## 1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области обслуживания потребителей организаций питания.

Задачи дисциплины: изучение порядка обслуживания потребителей организаций питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

К освоению дисциплины (модуля) допускаются лица, имеющие основное общее образование.

2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Итоговая аттестация.

## 3. Формируемые компетенции

ПК-1 – способен осуществлять принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки (трудовая функция В/01.4)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в зале организации питания (трудовая функция В/02.4)

ПК-3 – способен осуществлять обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий (трудовая функция В/04.4)

ПК-4 – способен осуществлять проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы (трудовая функция В/05.4)

## 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Кулинарная характеристика блюд и напитков	14	4	4	6	-
2	Организация производственного процесса	14	2	6	6	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	28	6	10	12	+

Примечание:

Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

### Содержание дисциплины

Тема 1. Кулинарная характеристика блюд и напитков

Компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню. Ассортимент и кулинарная характеристика различных видов закусок, блюд, мучных изделий и напитков. Ассортимент и характеристика ликероводочных изделий, вин и прохладительных напитков. Классификация, методы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Варианты оформления и украшения коктейлей. Филетирование рыбы. Подготовка и нарезка фруктов. Приготовление салатов и салатных заправок. Фламбирование блюд (мяса или десертов).

Тема 2. Организация производственного процесса

Классификацию и характеристику ресторанов и баров. Организация работы в ресторане и в баре. Правила подбора и подачи напитков к закускам и блюдам.

Правила встречи посетителей, приема и оформления заказа и отчетной документации. Способы подачи закусок, блюд и напитков. Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков. Тенденции в ресторанном сервисе. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд. Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания. Процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков. Сервировка еды со специального столика – Gueridon.

### 5. Фонд оценочных средств

1. Ассортимент и кулинарная характеристика закусок
2. Ассортимент и кулинарная характеристика мясных блюд
3. Ассортимент и кулинарная характеристика блюд из рыбы
4. Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд
5. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих напитков
6. Ассортимент и кулинарная характеристика смешанных напитков
7. Ассортимент и характеристика ликероводочных изделий, вин
8. Классификация, методы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей
9. Классификация и характеристика ресторанов и баров
10. Организация работы в ресторане и в баре
11. Правила подбора и подачи напитков к закускам и блюдам
12. Способы подачи закусок, блюд и напитков
13. Характеристика методов и форм обслуживания потребителей
14. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков

#### Критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ на поставленный вопрос, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, выявляет связь с будущей профессиональной деятельностью.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому материалу.

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html>

2. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957>

#### Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциация России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)
7. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
9. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
10. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
11. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>
12. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)
13. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.  302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: concensus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер	Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год



	4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501xl, проектор Sanyo PLC-XF70 в комплекте с объективом для проектора Sanyo LNS-S03, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель	
Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).  Специализированная мебель, посуда для приготовления напитков и закусок. Инструменты и оборудование бара.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы  302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

## 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / Мглинец А.И. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75698.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## 9. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине (модулю)

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета [http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user\\_id/834](http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834)