

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОРД. 03-80014
 « 07 » 10 2022 г.

Биолого-технологический факультет
 переименован в Институт экологической
 и пищевой биотехнологии в соответствии
 с приказом ректора ФГБОУ ВО
 Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



УТВЕРЖДАЮ:
 Декан БТФ
Жучаев К.В.

ФГОС 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.12.1 Современные формы обслуживания

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

профиль: **Технология и организация ресторанного дела**

основной вид деятельности: **научно-исследовательский**

дополнительный вид деятельности: **производственно-технологический**

(профиль и виды деятельности)

Курс: 4/4

Семестр: 7/8

БТФ

очная, заочная
 форма обучения

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	Заочная (5 л)	
Общая трудоемкость по учебному плану	2/72	2/72	7/8
В том числе,			
Контактная работа	34	10	
Лекции	12	4	
Практические (семинарские) занятия	22	6	
Самостоятельная работа, всего	38	62	
В том числе:			
Курсовой проект (курсовая работа)			
Контрольная работа / реферат	КР	КР	7/8
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Зачет	Зачет	7/8

Новосибирск 2022

266

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. *Технология продукции и организация общественного питания* (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11. 2015 №1332.

Программу разработала:

Доцент кафедры ТТПП,
канд. биол. наук

(должность)


подпись

Е.В. Тарабанова

ФИО

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

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания;
- виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания, вида, метода и формы обслуживания;
- особенности специальных форм обслуживания посетителей.

уметь:

- определять вид, метод, и форму обслуживания потребителей предприятий общественного питания;
- на основании полученных знаний рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню, контингента потребителей;
- формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия;

владеть:

- современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса;
- различными техниками сервировки стола и подачи блюд;
- специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания.

1.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина Современные формы обслуживания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**;
2. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**;
3. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Знать:	
1.1	виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания;	ОПК-5
1.2	виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания, вида, метода и формы обслуживания	ПК-1
1.3	особенности специальных форм обслуживания посетителей	ПК-1
2.	Уметь:	
2.1	определять вид, метод, и форму обслуживания потребителей предприятий общественного питания	ОПК-5, ПК-1
2.2	на основании полученных знаний рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню, контингента потребителей	ОПК-5, ПК-6
2.3.	формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия	ОПК-5,
3	Владеть:	
3.1	современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса	ОПК-5, ПК-6
3.2	различными техниками сервировки стола и подачи блюд	ОПК-5, ПК-1
3.3	специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания	ОПК-5, ПК-1

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.12.1 Современные формы обслуживания относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Управление производством», «Культурология» «Психология и педагогика», «История отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества продуктов питания», «Кухня народов мира», «Ресторанное производство», «Сертификация услуг в общественном питании».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формиру емые компете нции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоя тельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Культура сервиса со времен Древнего мира	2		1	3	ПК-1
2	Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1
3	Понятие услуги в сфере общественного питания	1		1	2	ОПК-5, ПК-6
4	Меню. Его назначения и правила составления	2	2	1	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
5	Роль человека («Человеческий фактор») в сфере общественного питания	1		1	2	ОПК-5, ПК-1
6	Торговые помещения предприятий общественного питания		4	2	6	ОПК-5, ПК-1
7	Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов		6	2	8	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
8	Столовые приборы и бельё		2	2	4	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
9	Интерьер предприятий общественного питания		2	2	4	ОПК-5, ПК-1
10	Понятие о видах банкетов	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
11	Специальные формы обслуживания	1	2	1	4	ПК-1, ПК-6,
12	Кейтеринг	2		1	3	ОПК-5, ПК-1
	Контрольная работа			12	12	
	Зачет			9	9	
	Итого	12	22	38	72	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе мые компетенц ии (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостояте льная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Культура сервиса со времен Древнего мира			2	2	ПК-1
2	Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания	1		4	5	ОПК-5, ПК-1
3	Понятие услуги в сфере общественного питания	1		4	5	ОПК-5, ПК-6
4	Меню. Его назначения и правила составления	1		4	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
5	Роль человека («Человеческий фактор») в сфере общественного питания	1		2	3	ОПК-5, ПК-1
6	Торговые помещения предприятий общественного питания	1		4	5	ОПК-5, ПК-1
7	Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов			5	6	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
8	Столовые приборы и бельё		1	5	6	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
9	Интерьер предприятий общественного питания		1	4	5	ОПК-5, ПК-1
10	Понятие о видах банкетов		1	2	3	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
11	Специальные формы обслуживания		1	2	3	ПК-1, ПК-6,
12	Кейтеринг			2	2	ОПК-5,ПК-1
	Контрольная работа			18	18	
	Зачет			4	4	
	Итого	4	6	62	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Культура сервиса со времен Древнего мира

Краткая эволюционная справка развития культуры сервировки со времен Древнего мира, в период средневековья и Новое время. История керамического производства. Первый ресторан «Тур д'Артан». Меню и его история. «Трактирные слуги» периода 16-20 вв.: приспешник, главный повар, погребщик, кравчий, половой. Московское общество взаимопомощи официантов и другой гостиничной и трактирной прислуги. История сервировки и использования посуды. Современное направление развития культуры сервировки.

Тема 2. Современные виды предприятий питания. Их классификация.

Виды, методы и формы обслуживания

Современная классификация предприятий питания. Понятие вида и типа предприятий общественного питания. Деление ресторанов и баров на классы. Их характеристика. Структура предприятий питания. Виды, методы и формы обслуживания. Специфика деятельности предприятий общественного питания. Основные функции предприятий питания. Сфер услуг как пример непроизводительного труда, невещественных ресурсов.

Тема 3. Понятие услуги в сфере общественного питания

Услуга в сфере общественного питания. Исполнитель и потребитель услуги. Признаки услуг. Услуга как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты. Классификация услуг по функциональному назначению. Процесс обслуживания в предприятии общественного питания. Исполнитель услуги. Потребитель услуги. Классификация персонала. Персонал обслуживающий, производственный, управляющий: его функции и подразделение на группы. Эстетика труда и производства в сфере предприятия питания. Этическая культура работников предприятия питания. Профессиональный этикет. Формы и методы обслуживания потребителей. Должностная инструкция, назначение, виды. Функции нормативного документа. Общие положения, обязанности работников, квалификационные требования. Факторы, оказывающие влияние на структуру и содержание должностной инструкции.

Тема 4. Меню. Его назначения и правила составления

Меню. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Типы меню. Функции меню. Меню а ля карт, Табльдот, Меню заказных блюд. Меню обеда. Меню дневного рациона. меню скомпонованного завтрака. Меню дежурных блюд. Меню для специальных видов обслуживания. Меню банкета. Порядок расположения блюд и закусок в меню. Оформление меню. Дизайн, цвет и их сочетание. Карта вин.

Тема 5. Роль человека («Человеческий фактор») в сфере общественного питания

Две роли человека в общественном производстве. Понятие "человеческий фактор" и основы управления персоналом. Различные подходы к управлению персоналом. Мотивация персонала. Факторы, влияющие на персонал в предприятии общественного питания. Характеристика основных потребностей работников организации.

Типы мотивации и их характеристика. Мотивация сотрудников различного уровня. Мотивация удержания. Работоспособность как фактор мотивации. Факторы, мотивирующие производительность труда исполнителей внутри предприятия. Условия труда. Карьера как способ и результат мотивации. Основные этапы карьеры. Имидж и его составляющие.

Тема 6. Торговые помещения предприятий общественного питания

Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания. Вестибюль, гардероб, аванзал, зал ресторана, танцевальная площадка, сервизная, буфеты. Основное оборудование залов. Столы и стулья ресторанов и других предприятий общественного питания: их виды, характеристика. Соотношение мест за столами в ресторанах различного класса. Подсобные столики, их виды, функции. Мягкая мебель. Варианты расстановки мебели в зале. Основные правила расстановки столов в зале ресторана.

Тема 7. Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов

Материалы, из которых производят столовую посуду. Виды тарелок, используемых в качестве подстановочных. Посуда из керамики для подачи холодных закусок; для подачи супов; для подачи и порционирования вторых горячих блюд; для подачи десерта и горячих напитков. Рюмки: для ликера, коньячные, мадерные, рейнвейные, лафитные; стаканы: Рокс, снифтер, хайбол. Их характеристика, назначение. Металлическая посуда для подачи

закусок. Металлическая посуда для вторых горячих блюд. Бумажная посуда, используемая на предприятиях общественного питания. Её характеристика, виды. Использование пластиковой посуды в предприятиях питания.

Виды сервировки столов. Сервировка столов завтрака, обеда, ужина. Особенности сервировки столов завтрака, обеда и ужина. Основные элементы сервировки. Типы ресторанного обслуживания. Континентальный завтрак. Расширенный завтрак. Английский завтрак. Американский завтрак.

Виды национальных завтраков. Австрийский завтрак (1-й, 2-й). Голландский. Испанский и португальский ранний и поздний завтраки. Итальянский завтрак. Немецкий завтрак. Польский завтрак. Скандинавский, финский, французский и швейцарский завтраки.

Тема 8. Столовые приборы и бельё

Группы столовых приборов. Закусочный прибор. Рыбный прибор. Столовый прибор. Десертный прибор. Фруктовый прибор. Сервировка столовыми приборами. Вспомогательные приборы. Их назначение, виды, характеристика.

Столовое бельё предприятий общественного питания. Выбор материала, цвета, структуры. Основные виды скатертей, салфеток. Напероны, мольтоны, полотенца, ручники. Их характеристика, правила расчета потребности.

Тема 9. Интерьер предприятий

общественного питания

Особенности современного интерьера. Системный подход предприятия питания к оценке интерьера. Тип предприятия питания и решение интерьера. Основные тенденции в решении современных интерьеров.

Декоративно-художественное убранство зала. Цветы как элемент интерьера. Интерьер и реклама. Предметы декоративно-прикладного искусства и ткани в интерьере. Окружающий пейзаж как средство художественного обогащения интерьера. Музыка в ресторане

Предприятия питания. Торговые помещения и их характеристика. Основные тенденции в решении современных предприятий . Освещение предприятия питания. Цвет и свет в зале для посетителей. Гигиенические службы в предприятии питания. Дополнительный сервис. Реклама ресторана.

Тема 10. Понятие о видах банкетов.

Банкет с полным обслуживанием официантами

Виды банкетов. Их особенности. Официальные и неофициальные банкеты. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Правила сервировки банкетных столов. Используемая мебель, посуда приборы, бельё. Порядок обслуживания официантами на банкете с полным обслуживанием. Расстановка столов. Схема посадки гостей. Меню приёма. Расчет потребности в обслуживающем персонале, необходимой основной и вспомогательной посуды и приборов, белья.

Банкет с частичным обслуживанием официантами

Особенности банкета с частичным обслуживанием официантами. Используемые помещения, посуда, приборы, бельё. Порядок обслуживания потребителей при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, белья. Ассортимент блюд и напитков.

Тема 11. Специальные формы обслуживания

Шведский стол. Организация питания по типу шведского стола. Преимущества и недостатки данной формы обслуживания. Торгово-технологическое оборудование при организации обслуживания типа шведский стол. Особенности приема пищи. Меню шведского стола.

Банкет – фуршет. Прием гостей при проведении банкета-фуршета. Особенности данного вида банкета. Используемая мебель. Расстановка столов при проведении банкета типа фуршет. Необходимое количество официантов. Меню банкета-фуршета. Сервировка фуршетного стола. Расстановка посуды из стекла для банкета-фуршета.

Банкет-чай как особая форма банкета. Рекомендуемое время проведения, мебель, посуда, приборы. Меню данного вида банкета. Сервировка столов.

Банкет-коктейль: рекомендуемое время проведения, характерные особенности. Рекомендуемая мебель, посуда, столовые приборы. Меню банкета-коктейля. Обслуживание гостей.

Комбинированный банкет. Особенности организации комбинированных банкетов.

Назначение, особенности, характеристика приемов тапа «Бокал шампанского», «Журфикс», «Барбекю». Время проведения. Мебель, посуда, столовые приборы. Ассортимент блюд.

Организация обслуживания потребителей с применением специальных форм обслуживания, таких как стол-экспресс, зал – экспресс. Характерные особенности используемой посуды, приборов, столов. Сервировка столов. Работа официантов.

Тема 12. Кейтеринг

Понятие о кейтеринге. Кейтеринг как специальная форма обслуживания. История возникновения и развития кейтеринга. Востребованность данного вида услуг на рынке. Особенности организации обслуживания мероприятия. Требования к посуде, приборам и белью. Специальное оборудование. Виды кейтеринга. Кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, социальный кейтеринг.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы¹

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=387355>

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М: «Дашков и К», 2020. – 416 с. – Текст: электронный. URL: <https://znanium.com/read?id=358232>

4.2. Список дополнительной литературы²

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293>. – Режим доступа: по подписке.

2. 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. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865730>

3. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

¹ Не более 3 источников;

² Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

4. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 1071 с. — (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01263-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028517> – Режим доступа: по подписке

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
2.	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».	www.spros.ru
3.	Информационный портал для специалистов общественного питания в России	pitportal.ru
4.	Должностные обязанности специалистов и работников отрасли	sovetnik.consultant.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. **Современные формы обслуживания:** Словарь терминов / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2022. – 17 с.

2. **Современные формы обслуживания** (методические указания к семинарским и лабораторным занятиям) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2022. – 98 с.

3. **Современные формы обслуживания:** методические указания для выполнения самостоятельной и контрольной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова, 2022. – 46 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
-------	--------------	---------------	----------------------------------

1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ П/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Вводная	33 слайда
2.	Презентация	Понятие услуги в сфере общественного питания	42 слайда
3.	Презентация	Роль человека («человеческий фактор») в сфере общественного питания	43 слайда
4.	Презентация	Обслуживающий персонал залов	24 слайда
5.	Презентация	Подготовка залов к обслуживанию потребителей. Сервировка столов	42 слайда
6.	Презентация	Основные способы подачи блюд	12 слайдов
7.	Презентация	Меню и карта вин	29 слайдов
8.	Презентация	Банкет-коктейль. Банкет коктейль-фуршет	17 слайдов
9.	Презентация	Столовая посуда, приборы и столовое белье	58 слайдов
10.	Презентация	Подготовка залов к обслуживанию потребителей	49 слайдов
11.	Презентация	Особенности подачи закусок, блюд и напитков	61 слайд
12.	Презентация	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	40 слайдов
13.	Презентация	Банкет-фуршет. Специальные формы обслуживания	46 слайдов
14.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный Стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "минимальными требованиями к Предприятиям (объектам) общественного Питания различных типов") (введен в действие приказом росстандарта от 22.11.2013 n 1676-ст [текст].– м: госстандарт россии, 2016.– 15 с.	15 с.
15.	Документ	ГОСТ 31985-2013 услуги общественного питания. Термины и определения. [текст].– м: госстандарт россии, 2016.– 21 с	21 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [текст].– м: госстандарт россии, 2016.– 14 с.	14 с.
17.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу-	21 с.

		выездному обслуживанию [текст].– м: госстандарт россии, 2016.– 21 с	
--	--	--	--

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминескоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.
ЛОП 2	Аудитория для семинаров, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Посуда для практических занятий, 2 шкафа, тумба с мойкой. 12 рабочих мест.

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Культура сервиса со времен Древнего мира	3	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-1

2.	Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания	5	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1
3.	Понятие услуги в сфере общественного питания	2	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-6
4.	Меню. Его назначения и правила составления	5	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
5.	Роль человека («Человеческий фактор») в сфере общественного питания	2	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1
6.	Торговые помещения предприятий общественного питания	6	ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1
7.	Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов	8	ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
8.	Столовые приборы и бельё	4	ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
9.	Интерьер предприятий общественного питания	4	ПЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-1
10.	Понятие о видах банкетов	5	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
11.	Специальные формы обслуживания	4	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-1, ПК-6,

12.	Кейтеринг	3	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5, ПК-1
-----	-----------	---	-----------------	--	----------------

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 2, лекций – 12/4 часов, практических занятий – 22/6 часов, самостоятельная работа – 58/62 часов, всего 72 часа.

Таблица 9. Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
1.	Посещение практических занятий, лекций	17
2.	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	10
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	13
4.	Разработка меню предприятий различных типов	10
5.	Подготовка эссе по теме : «Специальные формы обслуживания в предприятиях общественного питания»	10
6.	Выполнение контрольной работы	12
	Всего:	72

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	108	Менее 25	25-36	37-42	43-48	49-60	61-66	67-72

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более 36 баллов.

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой
продукции

протокол от «05» октября 20 22 г. № 3

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического
совета

(должность)



подпись

М.И. Кочнева

ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной форм обучения

(должность)



подпись

П.В. Белоусов

ФИО