

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет имени Н.И. Вавилова»

Дата подписания: 28.04.2023 11:57:13

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f03e1b92172f735a12

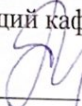


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н.И. Вавилова»**

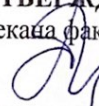
СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой


/Попова О.М./
«18» апр 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб


/Попова О.М./
«18» апр 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технология ресторанного сервиса
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.


(подпись)

Саратов 2021

1. Целью освоения дисциплины является

Целью освоения дисциплины «Технология ресторанного сервиса» является формирование у обучающихся навыков в области реализации дополнительных услуг, т.е. организации обслуживания различных сервисных мероприятий в предприятиях общественного питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Технология ресторанного сервиса» относится к дисциплинам по выбору, части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: обязательной и части, формируемой участниками образовательных отношений первого блока (Психология общения в малых группах, Деловой этикет, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания).

Дисциплина «Технология ресторанного сервиса» является базовой для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-2	Способен к организации и управлению процессами производства и	ПК-2.2 - Координирует процессы оказания услуг, обслуживания	Классификацию банкетов и приемов; этапы организации обслуживания банкетов и приемов различных	Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом	Методами приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в

		обслуживания организаций питания	потребителей	видов методы обслуживания потребителей на банкетах	особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять	области развития индустрии питания и гостеприимства.
--	--	----------------------------------	--------------	--	---	--

					подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы.	
2	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.3 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания	Современные тенденции в области развития индустрии питания и гостеприимства.	Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	Методами подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

4. Структура и содержание дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	30,2					30,2	
<i>аудиторная работа:</i>	30					30	
лекции	10					10	
лабораторные	20					20	
практические							
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2					0,2	
<i>контроль</i>	8,8					8,8	
Самостоятельная работа	111					141	
Форма итогового контроля	Экз					Экз	
Курсовой проект (работа)	-					-	

Структура и содержание дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост оятель ная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 курс								
1.	Виды банкетов и приемов. Характеристика банкетов и приемов. История банкетов.		Л	В	2			УО
2.	Правила подачи блюд на банкетах. Правила подачи холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, кондитерских изделий, буфетной продукции.					11		Д
3.	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету.		Л	В	2			Д
4.	Банкет с полным обслуживанием официантами. Прием заказа и подготовка к банкету с полным обслуживанием официантами. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.		ЛЗ	Т	4	16	ТК	УО
5.	Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.*		Л	В	2			УО
6.	Банкет с частичным обслуживанием официантами. Прием заказа и подготовка к банкету с частичным обслуживанием официантами Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами		ЛЗ	Т	4	14	ТК	УО
7.	Организация обслуживания банкета – свадьба. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.		ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
8.	Организация обслуживания банкета – фуршет Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету.		Л	В	2	10		УО

	Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.							
9.	Организация обслуживания банкета – коктейль. Прием заказа, подготовка к банкету, организация обслуживания банкета.					10		
10	Банкет – фуршет. Прием заказа и подготовка к банкету – фуршет. Организация обслуживания банкета – фуршет.	ЛЗ	Т	4		10		УО
11	Организация обслуживания банкета – чай. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.	Л	В	2		10		
12	Организация обслуживания банкета – кофе. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.					10		
13	Банкет – чай. Прием заказа и подготовка к банкету – чай. Организация обслуживания банкета – чай.	ЛЗ	ДИ	4		10	ТК	Д
14	Организация обслуживания смешанных банкетов. Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.					10		
15	Банкет – коктейль. Прием заказа и подготовка к банкету – коктейль.					10		
16	Выходной контроль				0,2	8,8	Вы хК	Э
Итого:					30,2	141		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, Э – экзамен.

* - Занятие проводится с привлечением работников производства.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология ресторанного сервиса» предусматривает

использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и (или) доклада (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации реализации дополнительных услуг предприятиями общественного питания, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, деловая игра.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Деловая игра в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Она более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров. Режим доступа https://znanium.com/catalog/product/1091555	А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020.	1-25
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник (Профессиональное образование). - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/752579	Е.Б. Мрыхина	М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017	1-25
3	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1045715	Е.Б. Мрыхина	Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020	11-22

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325/ ;			1
2	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200083573			1
3	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200075570			1

4	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (50 экз.)	Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова	М: Деловая литература, 2002	1-25
5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/53292	Л.А. Радченко.	Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2013.	1-25
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf	В.И. Богушева	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008.	1-25
7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26711.html . — ЭБС «IPRbooks».	О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина	Электрон. текстовые данные.-Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014	1-25
8	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.html .- ЭБС «IPRbooks».	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е	Электрон. текстовые данные.- СПб.: Троицкий мост, 2014	1-25
9	Ефимова, Г.Н. Организация обслуживания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14520.html . — ЭБС «IPRbooks».	Ефимова Г.Н.	Электрон. текстовые данные.- М.: Московский гуманитарный университет, 2012	1-25
10	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/624329 ;	Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016	1-25

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html;
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для	Вспомогательная

		ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 140 – С, № 332.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №№ 139 – С, 151 – С, оснащенная комплектом ресторанного оборудования (в достаточном количестве).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология ресторанного сервиса».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология ресторанного сервиса» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ. Методические указания по выполнению лабораторных работ представлены в приложении 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*