

## Технологии и товароведения пищевой продукции

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет «Физико-математический институт имени М.В. Ломоносова»

**Жучаев К.В.**

УТВЕРЖДЕНО  
Декан БТ  
Жучасев К.  
Биллого-  
технологический  
факультет  
«Новосибирский государственный университет»  
Россия, г. Новосибирск

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

## 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

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

Новосибирск 2022

265

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 кейтеринга, а также основные 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 различных форм кейтеринга, как формы 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 вида кейтеринга, вида сервировки, меню, контингента потребителей;
- формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, вида кейтеринга 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 Кейтеринг 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	<b>Знать:</b>	
1.1	виды кейтеринга, а также основные 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 различных форм кейтеринга, как формы обслуживания посетителей	ПК-1
2.	<b>Уметь:</b>	
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 вида кейтеринга, вида сервировки, меню, контингента потребителей	ОПК-5, ПК-6
2.3.	формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, вида кейтеринга и типа мероприятия	ОПК-5,
3	<b>Владеть:</b>	
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.12.2 Кейтеринг 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 кейтеринге	1	2	2	5	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
11	Структура кейтеринга	1	2	1	4	ПК-1, ПК-6,
12	Основные виды кейтеринга	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				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	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		1	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 кейтеринге		1	2	3	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
11	Структура кейтеринга		1	2	3	ПК-1, ПК-6,
12	Основные виды кейтеринга			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'Аржан». 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. Кейтеринг и его история. 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. 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 скомплектованного 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**

Понятие "человеческий фактор" и основы управления персоналом. Две роли человека в общественном производстве. 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

Интерьер и его особенности в сфере общественного питания. Освещение предприятия питания. Цвет и свет в зале для посетителей. Гигиенические службы в предприятии питания. Дополнительный сервис. Реклама ресторана.

## **Тема 10. 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.

## **Тема 11. Структура кейтеринга**

Структура кейтеринга. Эксплуатационный, административный и производственный отделы. Управление структурами, закупка оборудования, продуктов, напитков. Обеспечение контроля работы системы на всех этапах выполнения заказа. Привлечение клиентов, разработка меню, оформление зала, производство, доставку оборудования, декораций и еды клиенту, безопасность мероприятия, его техническое обеспечение и обслуживание. Координация деятельности производственной и эксплуатационной служб. Контроль за производствами организацией обслуживания потребителей.

## **Тема 12. Основные виды кейтеринга**

Характеристика основных видов кейтеринга: в помещении; вне помещения; контрактный (разъездной); социальный (независимый или индивидуальный); розничный.

Кейтеринг в помещении. Оборудование помещения, которое может быть использовано для проведения различных мероприятий. Расчет меню, сырьевой ведомости для подготовки и приготовления блюд, холодильного помещения для хранения продуктов, а также место и оборудование для санитарной обработки.

Кейтеринг вне ресторана. Обслуживание на территории заказчика. Особенность этого вида кейтеринга. Приготовление блюд в ресторане и доставка к месту проведения мероприятия. Контроль качества приготовления и доставки блюд, сервировка, профессиональное обслуживание, уборка помещений и полный расчет с заказчиком по окончании мероприятия.

Социальный кейтеринг. Предоставление услуг рестораном на территории заказчика с использованием его оборудования для приготовления блюд. Меню, особенности сервировки и обслуживания. Уборка помещения после проведения мероприятия.

VIP-кейтеринг. Выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов. Обработка продуктов и приготовление блюд.

Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар). Услуга выездного бара как самостоятельное звено в проведении праздничных мероприятий.

## «Коктейльный кейтеринг. Выездной бар - мобильная, сборная конструкция,

для организации полноценного процесса приготовления коктейлей. Работа специалистов (бармен, помощник бармена, официанты). Основное барное оборудование, инвентарь, посуда. Доставка на место проведения алкоголя, соков, напитков, фруктов, льда.

Преимущества и недостатки различных видов кейтеринга.

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

#### 4.1. Список основной литературы<sup>1</sup>

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 литературы<sup>2</sup>

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.

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

<sup>1</sup> Не более 3 источников;

<sup>2</sup> Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

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

### 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	661	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	320	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 кейтеринг-выездному обслуживанию [текст].– м: госстандарт россии, 2016.– 21 с	21 с.

## 5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий	Ноутбук, стационарный

	семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	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, люминоскоп «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	ОПК-5, ПК-6

				компьютерных программ для решения ситуационных задач	
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 кейтеринге	5	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-5, ПК-1, ПК-6
11.	Структура кейтеринга	4	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-1, ПК-6,
12.	Основные виды кейтеринга	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	2	2+	3	3+	4	5	5+
	баллов	(до 0,337)	(до 0,5)	(до 0,583)	(до 0,667)	(до 0,833)	(до 0,917)	(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 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета

(должность)



подпись

М.Л. Кочнева

ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР  
очной и заочной форм обучения

(должность)



подпись

П.В. Белоусов

ФИО