

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**  
**Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ОП.03-570у

« 30 » 08 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
И.о. директора Института  
экологической и пищевой  
биотехнологии  
**Н.Г. Ворожейкина**



**ФГОС 2020 г.**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.11 Сервисная деятельность предприятий питания  
Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания  
Направленность (профиль)

Курс: 4/4

Семестр: 7/8

Факультет (институт) ИЭПБ

очная, заочная  
очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоемкость по учебному плану</b>	4/144	4/144		7/8
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	54	20		7/8
Занятия лекционного типа	22	8		7/8
Занятия семинарского типа	32	12		7/8
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	90	124		7/8
В том числе:				
Контрольная работа	К	К		7/8
Форма контроля Экзамен	Экзамен	Экзамен		7/8

Новосибирск 2023

1966

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

**Программу разработал(и):**

Доцент кафедры ТТПП, к.б.н.

(должность)



подпись

Тарабанова Е.В.

ФИО

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.11 «Сервисная деятельность предприятий питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК 1.2. Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>	<b>знать:</b> виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания, особенности специальных форм обслуживания посетителей. <b>уметь:</b> производить сервировку столов исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия; <b>владеть:</b> специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей.</i>	<b>знать:</b> виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания и контингента потребителей; <b>уметь:</b> рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню и контингента потребителей; <b>владеть:</b> современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса и различными техниками сервировки стола и подачи блюд.

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

Дисциплина Б1.В.11 «Сервисная деятельность предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Введение в профессию», «Культура речи и делового общения», «История традиций и культуры питания», «Сертификация услуг в общественном питании», «Гостиничный сервис», «Технология продукции общественного питания», «Кухня народов мира» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества продуктов питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Ресторанный бизнес».

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Культура сервиса со времен Древнего мира	4	2	4	10	ПК-5.
2	Социально-экономические факторы развития сферы сервиса.	3	2	4	9	ПК-1; ПК-5.
3	Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания	4	2	4	10	ПК-1; ПК-5.
4	Услуга, как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты.	2	2	4	8	ПК-1; ПК-5.
5	Меню. Виды меню. Его назначение и правила составления.	2	4	4	10	ПК-1; ПК-5.
6	Роль человека («человеческий фактор») в сервисной деятельности предприятий общественного питания.	2	-	4	6	ПК-1.
7	Основные торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика.	-	4	4	8	ПК-1; ПК-5.
8	Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов.	-	6	4	10	ПК-5.
9	Столовые приборы и бельё: назначение, виды, характеристика, расчет потребности.	-	2	4	6	ПК-1; ПК-5.
10	Интерьер предприятий общественного питания.	-	2	3	5	ПК-5.
11	Виды банкетного обслуживания: характеристика, особенности, порядок обслуживания.	2	4	4	10	ПК-1; ПК-5.
12	Специальные формы обслуживания	2	2	4	8	ПК-1; ПК-5.
13	Кейтеринг. Основные виды кейтеринга. Оборудование и особенности организации выездного обслуживания	1	-	4	5	ПК-1; ПК-5.
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Экзамен	-	-	27	27	
	Итого	22	32	90	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Культура сервиса со времен Древнего мира	1		8	9	ПК-5.
2	Социально-экономические факторы	2		8	10	ПК-1; ПК-5.

	развития сферы сервиса.					
3	Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания	1	1	8	10	ПК-1; ПК-5.
4	Услуга, как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты.	2		8	10	ПК-1; ПК-5.
5	Меню. Виды меню. Его назначение и правила составления.	1	1	8	10	ПК-1; ПК-5.
6	Роль человека («человеческий фактор») в сервисной деятельности предприятий общественного питания.	1		8	9	ПК-1.
7	Основные торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика.		2	8	10	ПК-1; ПК-5.
8	Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов.		2	8	10	ПК-5.
9	Столовые приборы и бельё: назначение, виды, характеристика, расчет потребности.		2	8	10	ПК-1; ПК-5.
10	Интерьер предприятий общественного питания.		1	6	7	ПК-5.
11	Виды банкетного обслуживания: характеристика, особенности, порядок обслуживания.		1	6	7	ПК-1; ПК-5.
12	Специальные формы обслуживания		1	7	8	ПК-1; ПК-5.
13	Кейтеринг. Основные виды кейтеринга. Оборудование и особенности организации выездного обслуживания.		1	6	7	ПК-1; ПК-5.
	Контрольная работа	-	-	18	18	
	Экзамен	-	-	9	9	
	Итого	8	12	124	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных работ, контрольной работы)<sup>1</sup>.

### 3.1. Содержание отдельных разделов и тем

#### *Тема 1. Культура сервиса со времен Древнего мира*

Краткая эволюционная справка развития сервисной деятельности со времен Древнего мира, в период средневековья и Новое время. История керамического производства. Появление первых ресторанов. 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 сервиса в предприятиях общественного питания.

#### *Тема 2. Социально-экономические факторы развития сферы сервиса*

Сервисная деятельность как вид деятельности, её цель. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей. Сервисная деятельность и социальная структура общества. Сервис как форма субъект-субъектного

<sup>1</sup> Согласно учебному плану;

взаимодействия: место и роль общения. Экономическая сущность сервисной деятельности. Роль сервисной деятельности в экономическом и общественном развитии.

*Тема 3. 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. Сфера услуг как пример непроизводительного труда, невещественных ресурсов.

*Тема 4. Услуга, как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты*

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. 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 5. Меню. Виды меню. Его назначение 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 6. Роль человека («человеческий фактор») в сервисной деятельности предприятий общественного питания.*

Понятие «человеческий фактор» и основы управления персоналом. Роль «человеческого фактора» 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 7. Основные торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика*

Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания. Вестибюль, гардероб, аванзал, зал ресторана, танцевальная площадка, сервисная, 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 8. Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов*

Столовая посуда. 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. 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 9. Столовые приборы и бельё: назначение, виды, характеристика, расчет потребности*

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 10. 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. Торговые помещения и характеристика интерьеров. 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 11. Виды банкетного обслуживания: характеристика, особенности, порядок обслуживания*

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, белье. Порядок обслуживания потребителей при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, белья. Ассортимент блюд и напитков.

*Тема 12. 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 13. Кейтеринг. Основные виды кейтеринга. Оборудование и особенности организации выездного обслуживания.*

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. Оборудование и особенности организации выездного обслуживания.

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

##### 4.1. Список основной литературы<sup>2</sup>

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083267>

2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/15993> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### 4.2. Список дополнительной литературы

1. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30507> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179261> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н. Д. Торопова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47271-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351797> — Режим доступа: для авториз. пользователей..

4. 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.

5. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157643> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

<sup>2</sup> Не более 3 источников;

<sup>3</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 издательства «Ресторанные Ведомости».	<a href="https://restoved.ru/">https://restoved.ru/</a>
3.	Официальный сайт журнала «FoodService»	<a href="https://www.cafe-future.ru/">https://www.cafe-future.ru/</a>

#### **4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы**

1. Сервисная деятельность предприятий питания: методические указания для выполнения лабораторных работ / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии ; сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2023. – 90 с.

2. Сервисная деятельность предприятий питания: методические указания для выполнения самостоятельной и контрольной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии; сост.: Е.В. Тарабанова, 2023. – 46 с.

3. Сервисная деятельность предприятий питания: Словарь терминов / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии; сост.: Е.В. Тарабанова – Новосибирск, 2023. – 22 с.

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

**Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения**

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

**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-фуришет	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-фуришет. Специальные формы обслуживания	46 слайдов
14.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный Стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (от 22.11.2013 п 1676-ст [текст].– М: Госстандарт России, 2016. Переиздание март 2019– 16 с.	16 с.
15.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [текст].– М: Госстандарт России, 2016. Переиздание май 2020 г – 21 с	21 с.
16.	Документ	ГОСТ Р 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [текст].– М: Госстандарт России, 2016. Переиздание май 2020 г.– 14 с.	14 с.
17.	Документ	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу-выездному обслуживанию [текст].– М: госстандарт России, 2012. Переиздание. Июнь 2020 – 16 с.	16 с.

## 5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

## **6. Порядок аттестации студентов по дисциплине**

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.В.11 Сервисная деятельность предприятий питания используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «25» 05 2023 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена

на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции  
протокол от «28» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

С.Л. Гаптар

ФИО

Председатель учебно-методического  
совета

(должность)



подпись

О.В. Лисиченок

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,  
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от  
«  »    20   г. №   

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,  
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «    
»    20   г. №   

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического  
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

## АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.11 Сервисная деятельность предприятий питания, направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина Б1.В.11 Сервисная деятельность предприятий питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств</i>	<i>ИПК 1.2. Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>	<b>знать:</b> виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания, особенности специальных форм обслуживания посетителей. <b>уметь:</b> производить сервировку столов исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия; <b>владеть:</b> специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<i>ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</i>	<i>ИПК-5.1. Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей.</i>	<b>знать:</b> виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания и контингента потребителей; <b>уметь:</b> рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню и контингента потребителей; <b>владеть:</b> современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса и различными техниками сервировки стола и подачи блюд.

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, контрольной работы.

Промежуточная форма контроля - экзамен.