

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ. 03.02 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ УСЛУГ И ФОРМЫ
ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

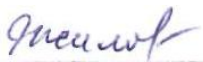
Курс обучения **4 (5)**

Семестр **8 (10)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по специальным видам услуг и формам обслуживания на предприятиях индустрии питания

Задачами дисциплины является изучение:

- форм, методов и средств обслуживания;
- классификации услуг общественного питания;
- состава торговых помещений и их оснащения;
- подготовки залов к обслуживанию, способов подачи блюд и закусок;
- специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания;
- современных видов услуг и форм обслуживания.

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Знать: методику планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.. Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.. Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества Владеть: навыками осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания в процессе предоставления специальных видов услуг и обеспечением их качества. Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания. Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм

			обслуживания на предприятиях общественного питания. Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания Уметь: применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания» является дисциплиной по выбору и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	8	10
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,25/45	0,33/12
лекции	20(4)*	4
практические занятия	20(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,75/27	1,67/60
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	22	55
Подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1.	Характеристика методов и форм обслуживания. Характеристика услуг общественного питания, правила оказания услуг	2	2	2
2.	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.	2	2	2
3.	Обслуживание проживающих в гостиницах.	4	2	4
4.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Организация обслуживания участников спортивных соревнований	2	2	2
5.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий . Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживанию населения в местах массового отдыха	2	4	2
6.	Современные виды услуг и формы обслуживания	2*	4*	4
7.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	6(2)*	4	6
Итого по дисциплине		20(4)*	20(4)*	22

4.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1.	Характеристика методов и форм обслуживания. Характеристика услуг общественного питания, правила оказания услуг	0,5	-	6
2.	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.	0,5	1	8
3.	Обслуживание проживающих в гостиницах.	0,5	1	8
4.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Организация обслуживания участников спортивных соревнований	0,5	-	7
5.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий . Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживанию населения в местах массового отдыха	0,5	-	8
6.	Современные виды услуг и формы обслуживания	0,5	2*	8
7.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	1	2	10
Итого по дисциплине		4	6(2)*	55

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Характеристика методов и форм обслуживания. Характеристика услуг общественного питания, правила оказания услуг	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Характеристика методов и форм обслуживания. Характеристика услуг общественного питания. Характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Характеристика услуг общественного питания, правила оказания услуг.	2	0,5
2.	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.	2	0,5
3.	Обслуживание проживающих в	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Особенности предоставления услуг питания в гостиницах.	2	0,5

	гостиницах	<p>Типы предприятий питания при гостиницах. Режим работы. Методы и формы обслуживания. Современные требования к организации службы Room-сервис. Виды завтраков.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.</p>	2	-
4.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Организация обслуживания участников спортивных соревнований	<p>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Организация обслуживания участников спортивных соревнований.</p> <p>Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Организация обслуживания участников спортивных соревнований.</p>	2	0,5
5	Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий . Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживанию населения в местах массового отдыха.	<p>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий . Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживанию населения в местах массового отдыха.</p> <p>Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживанию населения в местах массового отдыха.</p>	2	0.5
6.	Современные виды услуг и формы обслуживания	<p>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Современные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.</p>	2*	0.5

7.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Виды туризма. Нормативная база. Виды туризма и классы обслуживания. Нормативная база. Способы предоставления услуги питания. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.	2	0,25
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе. Услуги питания в пути следования.	2	0,25
		ЛЕКЦИЯ №10 Тема: Особенности питания иностранных туристов. Особенности питания иностранных туристов из Европы, Ближнего Востока, Африки, Америки, Азии	2*	0,5
		Итого по дисциплине	20(4)*	4

4.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Характеристика методов и форм обслуживания. Характеристика услуг общественного питания, правила оказания услуг	Практическое занятие №1 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	-
2.	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.	Практическое занятие №2 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	1
3.	Обслуживание проживающих в гостиницах.	Практическое занятие №3 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	1
4.	Обслуживание проживающих в гостиницах.	Практическое занятие № 4 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	-
5.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Организация обслуживания участников спортивных соревнований	Практическое занятие № 5 Проработка теоретического материала. Защита работы (ответы на вопросы и тесты).	2	-
6.	Современные виды услуг и формы обслуживания	Практическое занятие № 6 Изучение специальных форм обслуживания	4	2

7.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	Практическое занятие № 7 Составление меню континентального завтрака и обеда (ланча). Сервировка столов для обслуживания групп туристов	4 *	2*
	Итого:		20(4)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно - методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования методические указания:

Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие «Специальные виды услуг и технологии обслуживания» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения – 2017 - режим доступа: <http://biblioclub.ru>

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 27(60) часов, из них 22(55) часа выделяет самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изуч отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 часов по очной и заочной формам обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ № раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма контроля
1	Правила оказания услуг.	2(6)	1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным

				мероприятиям и к зачету
2	Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.	2 (8)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
3	Виды завтраков. Современные требования к организации службы Room-сервис.	4(8)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
4	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха	2(6)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
5	Организация обслуживания участников спортивных соревнований.	2(7)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
6	Характеристика современного вида обслуживания кофе-брейк.	4(8)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
7	Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Особенности питания иностранных туристов из Америки.	6(10)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
8.	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12	Сдача зачета
Итого		27 (60)		

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
----------	--------------------------	------------------------------	---

1.	Характеристика методов и форм обслуживания. Характеристика услуг общественного питания, правила оказания услуг	УК-2, ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.	УК-2, ПК-2, ПК-4	
	Обслуживание проживающих в гостиницах	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Организация обслуживания участников спортивных соревнований	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	
2.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживанию населения в местах массового отдыха	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Современные виды услуг и формы обслуживания	УК-2, ПК-2, ПК-4	
	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия, согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащий оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критерием оценки индикатора достижения компетенций является уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30 баллов— студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала без

пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоения знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, в случаях несформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

В процессе освоения образовательной программы компетенции **УК-2, ПК-2, ПК-3, ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-2	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
	Б1. О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии	3

ПК-2	питания Б1.О.19 Микробиология	
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
ПК-3	Б1. О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03. Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа	
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
ПК-4	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
	Б1. О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2. О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ. 03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч.	

	научно- исследовательская работа	
	БЗ.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-2 _{ук-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.	Знать: методику планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Не знает методику планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Частично знаком с методикой планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Достаточно владеет знаниями о методике планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	В полной мере владеет методикой планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.
	Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для оказания	Не обладает умениями в рамках компетенции определять круг задач при планировании	Частично обладает умениями определять круг задач при планировании потребности в	Умеет хорошо определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для оказания	В полной мере умеет определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для

	специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	потребности в ресурсах для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	ресурсах для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.
	Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Не владеет навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Не в полной мере владеет навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Способен обеспечить на достаточном уровне планирование необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.	Владеет на высоком уровне навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.
ИД-1 пк-2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества	Не знает стандарты, регламенты и инструкции по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества	Частично знаком со стандартами, регламентами и инструкциями по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества	Достаточно владеет знаниям о стандартах, регламентах и инструкциях по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества	Отлично знает о стандартах, регламентах и инструкциях по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества
	Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества	Не умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества	Частично умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества	Хорошо умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества	В полной мере может осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества
	Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и	Не владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и	Частично навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и	Хорошо владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных	Отлично владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных

[illegible]

[illegible]

ИД-3_{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Не знает Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Частично знает Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Знает на достаточно хорошем уровне Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	На высоком уровне знает Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания
	Уметь: применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Не умеет применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Не в полной мере умеет применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	На достаточно хорошем уровне умеет применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	На высоком уровне умеет применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания
	Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Не владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Не в полной мере владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	Достаточно владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания	На высоком уровне владеет навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-2_{ук-2}, ИД-1_{пк-2}, ИД-3_{пк-2}, ИД-3_{пк-3}, ИД-3_{пк-4} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Курсовые работы не предусмотрены

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Сервировка стола означает следующее:

1. Правильное размещение на столе предметов сервировки
2. Правильное пользование предметами сервировки во время еды
3. Произвольное размещение предметов сервировки стола

2. Верная последовательность сервировки стола представлена в ответе ____

1. Накрытие стола скатертью, сервировка тарелками, приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами

2. Накрытие стола скатертью, расстановка приборов со специями, ваз с цветами, сервировка тарелками, столовыми приборами, стеклянной посудой, раскладывание салфеток

3. Накрытие стола скатертью, сервировка стеклянной посудой, тарелками, приборами, раскладывание салфеток, расстановка приборов со специями, ваз с цветами

3. Какие приборы необходимы для еды бифштекса натурального?
1. Закусочные нож и вилка
 2. Столовые нож и вилка
 3. Рыбные нож и вилка
4. Французский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:
1. в индивидуальной посуде каждому гостю
 2. в обнос, т.е. перекалывание официантом (или самим гостем) в индивидуальную тарелку гостя порции банкетного блюда
 3. выставление на стол приготовленных в целом виде блюд с приборами для перекалывания
 4. с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей
5. Русский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:
1. с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей
 2. размещение на столе блюд и изделий в многопорционной посуде с приборами для перекалывания
 3. в обнос на многопорционном блюде
 4. в индивидуальной посуде каждому гостю
6. Английский метод подачи блюд предполагает следующее:
1. размещение на столе блюд и изделий в многопорционной посуде с приборами для перекалывания
 2. с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у потребителей
 3. в обнос в многопорционном блюде
 4. в индивидуальной посуде каждому гостю
7. При подаче блюда в индивидуальной посуде официант подходит к гостю _____ от него
1. слева
 2. справа
 3. с любой стороны
8. При подаче блюда в многопорционной посуде официант подходит к гостю _____ от него
1. слева
 2. справа
 3. с любой стороны

.
.
.
.
.

60. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

1. Макароны
2. Паста
3. Каши

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Какие методы обслуживания используются на предприятиях питания?
2. Чем форма обслуживания отличается от метода обслуживания?
3.

2-ый рейтинг контроль

1. Каковы основные принципы организации обслуживания праздничных вечеров?
2. В чем особенность обслуживания новогоднего вечера?
3. Как организуется обслуживание в местах массового отдыха?
4. Какие современные формы обслуживания используются в ресторанах?
- 5.....

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Виды и характеристика услуг общественного питания, требования к ним.
2. Характеристика форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.
3. Виды помещений торговой группы и их характеристика.
4. Виды, назначение столовой посуды, приборов и столового белья.
5. Подготовка зала, расстановка мебели, подготовка посуды, приборов, белья.
6. Предварительная сервировка столов.
7. Подготовка персонала.
8. Характеристика способов подачи блюд: французский, английский, русский. Последовательность подачи блюд и напитков.
9. Правила и особенности подачи различных блюд и напитков.
10. Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта.
11. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.
12. Обслуживание пассажиров водного транспорта.
13. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.
14. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний
15. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
16. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания при гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.
17. Современные требования к организации службы Room-сервис.
18. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий .
19. Услуги официанта по обслуживанию на дому.
20. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.
21. Характеристика ускоренных форм обслуживания.
22. Виды туризма.
23. Нормативная база.
24. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
25. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе.
26. Услуги питания в пути следования.
27. Особенности питания иностранных туристов.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487250>

2. 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>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936>

4. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. — 90 с. [Электронный ресурс]. -RL: <https://biblioclub.ru>.

5. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-00258-298-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/481832>

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 9 е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 248 с. — ISBN 978-5-394-04308-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Дополнительная литература:

7. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования;

8. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

9. Жилова, Р.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие «Специальные виды услуг и технологии обслуживания» по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения – 2017 - режим доступа: <http://biblioclub.ru>

10. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-

М, 2011. - 560 с.

11. Тимофеева, Е. С. Технология обслуживания иностранных туристов: Электронное учебное пособие: учебное пособие / Е. С. Тимофеева. — Санкт-Петербург: ИЭО СПбУТУиЭ, 2009. — 212 с. — ISBN 978-5-94047-542-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63854>

12. Усов. В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/ В.В.Усов.- М.: Изд. «Академия», 2011.- 432 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям.

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** баллов (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством

овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторения лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Организация банкетов и приемов в ресторанах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

Антиплагиат.ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	<p>Учебная аудитория 304 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.</p> <p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p>
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 306 Кабинет организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	<p>Учебная мебель: столы – 11, стулья – 21, серванты для посуды – 2 шт., доскамеловая.</p> <p>Основное оборудование: Стол: круглый – 1 шт., квадратный – 1 шт., овальный – 1 шт., шестигранный – 1 шт., прямоугольный – 2 шт. Скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячие блюда), униформа для официантов, ручки, полотенца. Столовые и десертные ложки, вилки, ножи. Барный инвентарь: диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер,</p>

			<p>штопоры, открывалки, щипцы, набор барменский, ложка для абсента, нож барменский для томатов, триммер, набор сомелье, крюшонный набор, турка.</p> <p>Столовая посуда: металлическая (икорница, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочники, молочники, ведро для льда, подносы, вазы-супницы, тренога, баранчик, блюда овальные, круглые, менажницы); фарфоровая (тарелки, чашки с блюдами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы); пластмассовая.</p> <p>Барное стекло: бокалы (для вина, бренди, флуте, воды, «Маргарита», коктейлей, пивные); стаканы; рюмки; стопки; фужеры; кружки; кувшины; графины.</p> <p>Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, салфетницы, кокильницы, кокотницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, фондю, подносы, папки для счетов и меню, кольца для салфеток, соусницы, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина.</p> <p>Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлага, противни, миски, венчики, шумовка, половники.</p> <p>Украшения для коктейлей: мешалки, шпатель, зонтики, вилочки, шампурчики, зубочистки, трубочки, светящиеся украшения, соломка, свечи.</p> <p>Электрооборудование: блендеры, миксеры.</p>
3.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория 309</p> <p>Учебная аудитория 315</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p>

		<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.</p> <p>Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Core 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.</p> <p>Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>
--	--	---	---