

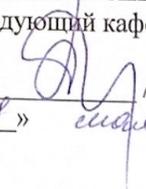
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет  
Дата подписания: 18.04.2023 10:11:45  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab03f01641ba7472f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный  
университет  
имени Н.И. Вавилова»

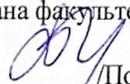
**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

  
/Попова О.М./  
« 18 » апреля 20 21 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ

  
/Попова О.М./  
« 18 » апреля 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

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

**Разработчик: доцент, Макарова А.Н.**

  
(подпись)

**Саратов 2021**

## 1. Целью освоения дисциплины является

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

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

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

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

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

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

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

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

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

#### 4. Структура и содержание дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	120,2							120,2			
<i>аудиторная работа:</i>	120							120			
лекции	34							34			
лабораторные практические	86							86			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2							0,2			
<i>контроль</i>	17,8							17,8			
Самостоятельная работа	42							42			
Форма итогового контроля	Экз							Экз			
Курсовой проект (работа)	-							-			

Таблица 3

## Структура и содержание дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

№п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	<b>Основы ресторанного сервиса в индустрии питания.</b> Основные направления и технологии ресторанного сервиса.	1	Л	Т	2		ВК	ПО
2.	<b>Виды банкетов и приемов.</b> Характеристика банкетов и приемов. История банкетов.	2	Л	В	2		ТК	УО
2.	<b>Правила подачи блюд на банкетах.</b> Правила подачи холодных блюд и закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, кондитерских изделий, буфетной продукции.	3	Л	Т	2	2	ТК	УО
3.	<b>Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету.	4,5	Л	В	4	2	ТК	УО
4.	<b>Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.</b> Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.	6,7	Л	В	4	2	ТК	УО
5.	<b>Банкет с полным обслуживанием официантами.</b> Прием заказа и подготовка к банкету с полным обслуживанием официантами.	2	ЛЗ	Т	6	2	ТК	ПО/ ЛР
6.	<b>Банкет с полным обслуживанием официантами.</b> Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.	3	ЛЗ	Т	6	2	ТК	УО/ ЛР
7.	<b>Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.	8,9	Л	В	4		ТК	УО
8.	<b>Банкет с частичным обслуживанием официантами.</b> Прием заказа и подготовка к банкету с частичным обслуживанием официантами	4	ЛЗ	Т	6	2	ТК	ПО/ ЛР
9.	<b>Банкет с частичным обслуживанием официантами.</b> Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами*	5	ЛЗ	Т	6	2	ТК	УО/ ЛР
10.	<b>Организация обслуживания банкета – свадьба.</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету.	10,1 1	Л	В	4		ТК	УО

	Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.								
11	<b>Банкет – свадьба.</b> Прием заказа и подготовка к банкету – свадьба.	6	ЛЗ	Т	6	2	РК	ПО	
	<b>Банкет – свадьба.</b> Организация обслуживания банкета – свадьба.	7	ЛЗ	Т	6	2	ТК	УО	
12	<b>Организация обслуживания банкета – фуршет</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.	12,1 3	Л	В	4		ТК	УО	
13	<b>Организация обслуживания банкета – коктейль.</b> Прием заказа, подготовка к банкету, организация обслуживания банкета.	14	Л	В	2		ТК	УО	
14	<b>Банкет – фуршет.</b> Прием заказа и подготовка к банкету – фуршет.	8	ЛЗ	Т	6	2	ТК	ПО	
15	<b>Банкет – фуршет.</b> Организация обслуживания банкета – фуршет.	9	ЛЗ	Т	6	2	ТК	УО	
16	<b>Организация обслуживания банкета – чай.</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.	15	Л	В	2		ТК	УО	
17	<b>Организация обслуживания банкета – кофе.</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.					2	ТК	УО	
18	<b>Банкет – чай.</b> Прием заказа и подготовка к банкету – чай.	10	ЛЗ	Т	6	2	РК	ПО	
19	<b>Банкет – чай.</b> Организация обслуживания банкета – чай.	11	ЛЗ	ДИ	6	2	ТК	УО	
20	<b>Организация обслуживания смешанных банкетов.</b> Прием и оформление заказа, подготовка предварительная к банкету. Подготовка в день проведения банкета, организация обслуживания банкета.	16,1 7	Л	В	4		ТК	УО	
21	<b>Смешанный банкет.</b> Прием заказа и подготовка к смешанному банкету.	14	ЛЗ	Т	6	2	ТК	ПО	
22	<b>Смешанный банкет.</b> Организация обслуживания смешанного банкета.	15	ЛЗ	Т	6	2	ТК	УО	
23	<b>Банкет – коктейль.</b> Прием заказа и подготовка к банкету – коктейль.	16	ЛЗ	Т	6	2	ТК	ПО	
24	<b>Банкет – коктейль.</b> Организация обслуживания банкета – коктейль.	17	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	
25	<b>Прием – кофе.</b> Организация обслуживания приема – кофе.	18	ЛЗ	Т	4	2			
27	<b>Выходной контроль</b>				0,2	4,0	Вы хК	Экз	
Итого:					120, 2	42			

**Примечание:**

Условные обозначения:

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

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

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

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

\* - Занятие проводится с привлечением работников производства.

## 5. Образовательные технологии

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

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология ресторанного сервиса» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

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

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325/">http://docs.cntd.ru/document/1200107325/</a> ;			1

2	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a>			1
3	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>			1
4	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (50 экз.)	Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова	М: Деловая литература, 2002	1-25
5	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/53292">https://e.lanbook.com/book/53292</a>	Л.А. Радченко.	Электрон. дан. - Москва: КноРус, 2013.	1-25
6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Режим доступа: <a href="http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf">http://library.psu.kz/fulltext/buuk/a262.pdf</a>	В.И. Богушева	Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2008.	1-25
7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/26711.html">http://www.iprbookshop.ru/26711.html</a> . — ЭБС «IPRbooks».	О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина	Электрон. текстовые данные.-Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014	1-25
8	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40877.html">http://www.iprbookshop.ru/40877.html</a> .- ЭБС «IPRbooks».	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е	Электрон. текстовые данные.- СПб.: Троицкий мост, 2014	1-25
9	Ефимова, Г.Н. Организация обслуживания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/14520.html">http://www.iprbookshop.ru/14520.html</a> . — ЭБС «IPRbooks».	Ефимова Г.Н.	Электрон. текстовые данные.- М.: Московский гуманитарный университет, 2012	1-25

10	Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/624329">http://znanium.com/catalog/product/624329</a> ;	Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016	1-25
----	---	---	------------------------------------	------

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: [https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluživaniya-obschestvennogo-pitaniya\\_712f0be1b20.html](https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluživaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html);
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluživaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

#### **г) периодические издания**

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

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

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

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

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

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

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №№332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с

возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

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

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

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

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

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

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

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

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

1. Краткий курс лекций. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ. Методические указания по выполнению лабораторных работ представлены в приложении 4.

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