

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:49:13
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Организация ресторанного сервиса

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № ___ от _____ 20__ г.

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель дисциплины освоение основных положений организации обслуживания ресторанном деле, а также умение студентов использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры ресторана.

Задачи дисциплины:

- изучить торговые помещения для посетителей ресторанов;
- изучить виды и назначение столового белья, посуды и приборов;
- научиться грамотно, составлять меню, карту вин и карту коктейлей, с учетом современных требований к стилю оформления и описания блюд и напитков;
- изучить различные виды банкетов и приемов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

умение осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

владение навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Способы обрабатывать текущую производственную информацию
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 Способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 32 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	4/8	22	22	34	66	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Введение в дисциплину	2	-	-	-	2	ПКС 4.1	Вопросы для устного опроса № 1
2	2	Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда	4	4	6	10	24	ПКС 4.1	Отчеты по лабораторным работам №1,2
3	3	Меню и карта вин ресторана	2	4	4	10	20	ПКС 4.3	Отчеты по практическим работам №1,2
4	4	Требования к официанту	2	2	4	6	14	ПКС 4.3	Отчет по лабораторной работе №3,4
5	5	Встреча и размещение гостей	2	2	4	10	18	ПКС 4.1	Отчеты по практическим работам №3,4
6	6	Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2	2	4	10	18	ПКС 4.1	Отчет по практической работе №5
7	7	Обслуживание банкетов	4	4	6	10	24	ПКС 4.3	Отчеты по практическим работам №6,7
8	8	Обслуживание специальных мероприятий	4	4	6	10	24	ПКС 4.3	Отчеты по лабораторным работам №5,6,7
	Экзамен		-	-	-	-	36	ПКС 4.1	Вопросы для устного опроса
								ПКС 4.3	Вопросы для устного опроса
Итого:			22	22	34	66	180		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Введение в дисциплину. Определения и основные требования к ресторанам Услуги, предоставляемые рестораном. Требования к помещениям для обслуживания потребителей.

Раздел 2. Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда. Расстановка мебели и столов в зале. Цветы и музыка – важный элемент стиля. Столовое белье – выбор ткани, размеры, основные требования. Столовая посуда и приборы – виды, назначение

Раздел 3. Меню и карта вин ресторана. Меню и карта вин ресторана: назначение, виды, стиль оформления, описание блюд. Карта коктейлей.

Раздел 4. Требования к официанту. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Правила подачи блюд и закусок

Раздел 5. Встреча и размещение гостей. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Правила подачи блюд и закусок.

Раздел 6. Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Температура подачи. Правила сочетаемости напитков с различными блюдами и закусками.

Раздел 7. Обслуживание банкетов. Обслуживание банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай, комбинированные.

Раздел 8. Обслуживание специальных мероприятий. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей, праздничных мероприятий. Кейтеринг.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Введение в дисциплину
2	2	4	Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда
3	3	2	Меню и карта вин ресторана
4	4	2	Требования к официанту
5	5	2	Встреча и размещение гостей
6	6	2	Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
7	7	4	Обслуживание банкетов
8	8	4	Обслуживание специальных мероприятий
Итого		22	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	2	4	Предварительная сервировка столов. Различные способы складывания салфеток.
2	3	4	Меню и карта вин ресторана. Составление разных видов меню
3	4	2	Требования к официанту и методы работы с гостями
4	5	2	Встреча и размещение гостей
5	6	2	Освоение правил обслуживания гостей в соответствии с заказом
6	7	4	Сервировка тематических столов
7	8	4	Расчет необходимого количества белья, посуды, приборов, мебели и т.д. для обслуживания различных видов банкетов
Итого:		22	

Лабораторные работы-

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	2	4	Разработка концепции ресторана согласно требований по организации предприятий общественного питания
2	3	4	План расстановки мебели в зале ресторана. Предварительная сервировка стола согласно меню
3	4	2	Разработка меню и карты вин ресторана.
4	5	2	Разработка униформы официантов согласно концепции ресторана
5	6	2	Методы оформления заказа и правила подачи блюд.
6	7	2	Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
7	8	2	Обслуживание банкетов с полным и частичным обслуживанием. Методы расчета столовой, стеклянной посуды и столового белья
Итого:		34	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-7	26	Подготовка к защите тем дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	1-7	22	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-7	7	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-7	5	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-7	6	Экзамен	
Итого:		66		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита практических работ	15
3	Выполнение и защита лабораторных работ	10
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	0-5
5	Выполнение и защита практических работ	10
6	Выполнение и защита лабораторных работ	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита практических работ	10
9	Выполнение и защита лабораторных работ	10
10	Устный опрос	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Организация ресторанного сервиса	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп. 1а

	<p>Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕHC 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд.223
	<p>Лабораторные занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации Лаборатория технологии производства продуктов питания Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте - 1 шт., проектор - 1 шт., проекционный экран - 1 шт., Блендер Bosch MSM 7400 - 1 шт., Блендер BraunMR 530 SauceCA - 1 шт., Варочная панель EURODOMOЕHC 604 G 2 - 1 шт., Весы электронные GAS SW-02 - 4 шт., Машина кухонная Bosch MUM 4855 - 1 шт., Миксер GORENJE M 701B - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ - 1 шт., Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт., Плита электрическая кухонная ЭПК-48 ЖШ-К-2/1 - 1 шт., Плита электрическая ПЭ-0.17СП - 4 шт., Посудомоечная машина МПК-500Ф - 1 шт., Слайсер BECKERS ES - 2 шт., Холодильник Mabe MRC 1 18 - 1 шт., Холодильник STINOL - 1 шт., Шкаф жарочный ШЖЭ-2 - 1 шт., Шкаф пекарный ШПЭМ-3 - 1 шт., Шкаф расстоечный ШРТ 10- 1/1М - 1 шт.</p>	625027, Тюменская область, г. Тюмень, ул. 50 лет Октября, д.38, ауд.223

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Организация ресторанного сервиса: методические указания к практическим занятиям по дисциплине “Организация ресторанного сервиса”/ сост. Л.Н. Буракова; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Организация ресторанного сервиса: методические указания к организации самостоятельной работы по дисциплине “Организация ресторанного сервиса”/ сост. Л.Н. Буракова; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2021.-18с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Организация ресторанного сервиса

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-4	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Способы обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В1 Способами обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 32 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя

КАРТА**обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: Организация ресторанного сервиса

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; рук. работы Ин-т рус. предпринимательства, рук. работы Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, - 247 с	16	25	100	-
2	Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М. : Дашков и К?, 2007. - 328 с.	20	25	100	-
3	Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М. : Академия, - 176 с	16	25	100	-

Лист согласования

Внутренний документ "Организация ресторанного сервиса_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано
	Директор	Какюкова Дарья Хрисановна		Согласовано