

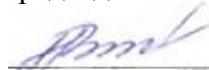
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о подписи:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Организация ресторанного сервиса

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Организация ресторанного сервиса».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

Буракова Л.Н. доцент, к.т.н.



## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

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

Задачи:

- 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/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 «Организация ресторанного сервиса» относится к дисциплинам, части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

## 3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	31 Способен обрабатывать текущую производственную информацию
		У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		В1 Применять способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	33 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		У3 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		В3 Обладает 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/модуля****5.1. Структура дисциплины.****очная форма обучения (ОФО)**

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		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 ПКС 4.3	устный опрос
2	2	Оборудование и мебель залов ресторана. Столовая посуда	4	4	6	10	24	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
3	3	Меню и карта вин ресторана	2	4	4	10	20	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
4	4	Требования к официанту	2	2	4	6	14	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
5	5	Встреча и размещение гостей	2	2	4	10	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
6	6	Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2	2	4	10	18	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
7	7	Обслуживание банкетов	4	4	6	10	24	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
8	8	Обслуживание специальных мероприятий	4	4	6	10	24	ПКС 4.1 ПКС 4.3	устный опрос
	Курсовая работа –не предусмотрена		-	-	-	-			
	Экзамен		-	-	-	-	<b>36</b>		
<b>Итого:</b>			<b>22</b>	<b>22</b>	<b>34</b>	<b>66</b>	<b>180</b>		

**5.2. Содержание дисциплины/модуля.**

## 5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (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/модуля 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
<b>Итого</b>		<b>22</b>	

##### 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
<b>Итого:</b>		<b>22</b>	

### Лабораторные работы

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	2	6	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	4	Разработка меню и карты вин ресторана.
4	5	4	Разработка униформы официантов согласно концепции ресторана
5	6	4	Методы оформления заказа и правила подачи блюд.
6	7	6	Правила подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
7	8	6	Обслуживание банкетов с полным и частичным обслуживанием. Методы расчета столовой, стеклянной посуды и столового белья
<b>Итого:</b>		<b>34</b>	

### 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	
<b>Итого:</b>		<b>66</b>		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

### 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	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию:</b>		<b>0-30</b>	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию:</b>		<b>0-40</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>100</b>	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

### 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля (Оставить без изменений)

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» [urait.ru](http://urait.ru)

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч.

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

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

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

## 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 “Процессы и аппараты”/ 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 “Процессы и аппараты”/ 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 (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ПКС-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	31 Способен обрабатывать текущую производственную информацию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В1 Применять способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	33 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У3 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В3 Обладает методами определения продукции на всех этапах жизненного	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов,	Демонстрирует достаточные знания указанных	Демонстрирует достаточные знания указанных

		цикла		допуская незначительные ошибки	вопросов	четко объясняя все нюансы и особенности
		33 Располагать методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У3 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

## КАРТА

## обеспеченности дисциплины (модуля) 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	Федцов, Владимир Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 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	Артемова, Елена Николаевна. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М. : Академия, 2011. - 176 с.	16	25	100	-

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТППП



В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК Д.Х. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.  
М.П. для документов