федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки

продукции животноводства

|  |  |
| --- | --- |
| УТВЕРЖДЕНА  решением учебно-методического совета  университета  (протокол от 23 мая 2024 г. № 9) | УТВЕРЖДАЮ  Председатель учебно-методического  совета университета  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Соловьев  «23» мая 2024 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.**1. Цели освоения дисциплины**

Целями изучения дисциплины являются формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов. Методика преподавания дисциплины строится на основе сочетания лекционных и практических занятий. При изучении теоретического материала используются данные передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам специальных видов обслуживания с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Специальные виды обслуживания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.13.

Данный курс является важным в системе подготовки обучающихся, поскольку предприятия общественного питания играют важную роль в удовлетворении потребностей населения, а также в системе инфраструктуры национальной экономики как общественно-организованная форма удовлетворения потребностей людей в готовой пище.

Для освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными понятиями следующих дисциплин: «Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Технология продукции общественного питания».

Приобретенные знания, умения и навыки необходимы при изучении дисциплины «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания», прохождении производственной преддипломной практики и написании выпускной квалификационной работы.

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю),**

**соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной**

**программы**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/02.6:

Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Планируемые  результаты  обучения  (индикаторы  достижения  компетенции) | Критерии оценивания результатов обучения | | | |
| Низкий  (допороговый)  компетенция  не сформирована | Пороговый | Базовый | Продвинутый |
| УК-3  ИД-1УК-3 – Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде | Не применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде | Удовлетворительно применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде | Хорошо применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде | Отлично применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде |
| ИД-3УК-3 – Владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений | Не владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений | Удовлетворительно владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений | Хорошо владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений | Отлично владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений |
| УК-4  ИД-1УК-4 – Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках | Не использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках | Частично использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках | Не в полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках | В полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках |
| ИД-3УК-4 – Выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках | Не выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках | С ошибками выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках | С небольшими неточностями выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках | Правильно выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках |
| ПК-3  ИД-1ПК-3 – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Частично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Отлично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда |
| ИД-2ПК-3 – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Не использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Частично использует измерения и удовлетворительно оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | Не в полном объеме использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | В полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- виды и характеристику банкетов, особенности сервировки;

- виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;

- методы обслуживания потребителей в ресторанах;

- виды и назначение рекламы;

- методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;

- современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

**Уметь:**

- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;

- определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;

- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятием питания в соответствии с его типом и классом;

- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

**Владеть:**

- правилами культуры обслуживания;

- формами и методами организации обслуживания потребителей;

- организацией специальных форм обслуживания;

- алгоритмом разработки и технологией проведения рекламных кампаний;

- профессиональными стандартами в ресторанной индустрии.

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

**3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины**

**и формируемых в них универсальных и профессиональных**

**компетенций**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Разделы дисциплины | Компетенции | | | Общее  количество  компетенций |
| УК-3 | УК-4 | ПК-3 |
| Раздел 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | + | + | + | 3 |
| Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания | + | + | + | 3 |
| Раздел 3. Организация обслуживания в ресторанах | + | + | + | 3 |
| Раздел 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания | + | + | + | 3 |
| Раздел 5. Особенности обслуживания иностранных туристов | + | + | + | 3 |
| Раздел 6. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания | + | + | + | 3 |

**4. Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 акад. часов.

**4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид занятий | Количество акад. часов | |
| очная  форма  обучения  8 семестр | заочная  форма  обучения  4 курс |
| Общая трудоемкость дисциплины | 180 | 180 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч | 70 | 16 |
| Аудиторные занятия, из них: | 70 | 16 |
| лекции | 30 | 8 |
| практические занятия | 40 | 8 |
| Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч. | 74 | 155 |
| проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 19 | 39 |
| подготовка к практическим занятиям, защите рефератов | 19 | 39 |
| выполнение индивидуальных заданий | 18 | 39 |
| подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 18 | 38 |
| Контроль | 36 | 9 |
| Вид итогового контроля | экзамен | экзамен |

**4.2 Лекции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Раздел дисциплины, темы лекций и их содержание | Объем в акад. часах | | Формируемые компетенции |
| очная  форма  обучения | заочная  форма  обучения |
| 1 | Раздел 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания  Тема 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 2 | Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания  Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания | 6 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 3 | Раздел 3. Организация обслуживания в ресторанах  Тема 3. Организация обслуживания в ресторанах | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 4 | Раздел 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания  Тема 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания | 6 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 5 | Раздел 5. Особенности обслуживания иностранных туристов  Тема 5. Особенности обслуживания иностранных туристов | 4 | 2 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 6 | Раздел 6. Организация обслуживания на социально–ориентированных предприятиях питания  Тема 6. Организация обслуживания на социально–ориентированных предприятиях питания | 6 | 2 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
|  | ИТОГО | 30 | 8 |  |

**4.3 Лабораторные работы** – не предусмотрены

**4.4 Практические занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  раздела | Наименование занятия | Объем в акад. часах | | Формируемые компетенции |
| очная  форма  обучения | заочная  форма  обучения |
| 1 | Задачи обслуживания на предприятиях питания | 4 | 0,5 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 1 | Организация работы баров в разных типов и классов | 4 | 0,5 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 2 | Характеристика и оснащение помещений для посетителей | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 2 | Подготовка к обслуживанию посетителей | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 3 | Организация обслуживания посетителей в ресторане | 6 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 4 | Обслуживание банкетов и приемов | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 4 | Организация обслуживания праздничных вечеров | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 5 | Услуги организации обслуживания иностранных туристов | 4 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
| 6 | Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах | 6 | 1 | УК-3, УК-4, ПК-3 |
|  | ИТОГО | 40 | 8 |  |

**4.5 Самостоятельная работа обучающегося**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Раздел  дисциплины (тема) | Вид самостоятельной работы | Объем, акад. часов | |
| очная  форма  обучения | заочная  форма  обучения |
| Раздел 1 | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 4 | 7 |
| Подготовка к практическим занятиям и защите реферата | 4 | 7 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 3 | 7 |
| Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 3 | 7 |
| Раздел 2 | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3 | 7 |
| Подготовка к практическим занятиям и защите реферата | 3 | 7 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 3 | 7 |
| Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 3 | 6 |
| Раздел 3 | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3 | 7 |
| Подготовка к практическим занятиям и защите реферата | 3 | 7 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 3 | 7 |
| Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 3 | 7 |
| Раздел 4 | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3 | 6 |
| Подготовка к практическим занятиям и защите реферата | 3 | 6 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 3 | 6 |
| Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 3 | 6 |
| Раздел 5 | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3 | 6 |
| Подготовка к практическим занятиям и защите реферата | 3 | 6 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 3 | 6 |
| Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 3 | 6 |
| Раздел 6 | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 3 | 6 |
| Подготовка к практическим занятиям и защите реферата | 3 | 6 |
| Выполнение индивидуальных заданий | 3 | 6 |
| Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов) | 3 | 6 |
| ИТОГО | | 74 | 155 |

**Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине:**

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Специальные виды обслуживания» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания, 2024.

**4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися**

**заочной формы обучения**

Обучающийся в соответствии с учебным планом должен выполнить 1 контрольную работу.

Ответы на вопросы должны быть обстоятельно изложены своими словами. Материалы личных наблюдений рекомендуется давать с обсуждением результата анализа и обоснованными выводами.

Контрольная работа является одной из форм контроля знаний, ставит своей целью закрепление теоретических знаний у обучающихся, состоит из трех вопросов, охватывающие различные темы дисциплины.

Выполняя контрольную работу, обучающиеся изучают вопросы о значении питания в жизнедеятельности человека, основы рационального питания, значение основных пищевых веществ, способы кулинарной обработки пищевых продуктов, теоретические основы приготовления пищи.

**4.7 Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания**

*Тема 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания*

Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация форм и методов обслуживания, в зависимости от типа и класса предприятия. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.

Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений.

Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания

**Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания**

*Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания*

Требования к предприятиям питания различных типов и классов в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Этапы формирования восприятия обслуживания. Концепция «нейтральной зоны». Психология клиента. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг. Гостеприимство-секретный и важнейший элемент обслуживания.

Понятия в области стандартизации и сертификации услуг на предприятиях питания. Особенности управления качеством в индустрии сервиса. Сущность и стратегия обслуживания.

Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания в зависимости от типа и обслуживающего контингента. Прогрессивные формы и методы организации питания туристов.

**Раздел 3. Организация обслуживания в ресторанах**

*Тема 3. Организация обслуживания в ресторанах*

Технологический процесс обслуживания посетителей. Подготовка залов и персонала к обслуживанию посетителей. Организация документооборота по производству на предприятии питания. Использование нормативной, технической, технологической документацию в условиях производства продукции питания

Получение и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья.

Меню: назначение, состав, использование и оформление Меню как документ зала предприятия. Общие правила и последовательность подачи блюд. Расчет с посетителями.

Продвижение ресторанных услуг. Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

**Раздел 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания**

*Тема 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания*

Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания.

Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.

Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация дипломатических приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

**Раздел 5. Организация обслуживания иностранных туристов**

*Тема 5. Особенности обслуживания иностранных туристов*

Виды туризма в Российской Федерации. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Правила обслуживания туристов. Составление меню для иностранных туристов различных национальностей, с учетом традиций, особенностей кухни. Применение прогрессивных форм обслуживания (комплексное недельное меню туристских завтраков, обедов и ужинов, предварительное накрытие столов, организация залов-экспресс, обслуживание «в обнос», по типу «шведского стола»).

Организация (в случае необходимости) диетического и вегетарианского питания. Организация обслуживания в номерах гостиниц, а также по случаю встречи и проводов групп туристов. Порядок заключения договоров на обслуживание иностранных туристов в пути следования. Порядок расчетов за питание.

**Раздел 6. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания**

*Тема 6. Организация обслуживания на социально–ориентированных предприятиях питания*

Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др. Организация поэтажных буфетов, обслуживание в номерах гостиниц.

Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс» и др., а также обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов. Организация работы баров.

**5. Образовательные технологии**

В целях реализации лекционного цикла, практических занятий и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебных занятий | Форма проведения |
| Лекции | Традиционная форма |
| Практические занятия | Традиционная форма |
| Самостоятельная работа | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов), подготовка к практическим занятиям и защите реферата, выполнение индивидуальных заданий, подготовка к сдаче дисциплины |

**6. Оценочные средства дисциплины**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

**6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине**

**«Специальные виды обслуживания»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Контролируемые разделы  (темы) дисциплины | Код  контролируемой  компетенции | Оценочное средство | |
| наименование | кол-во |
| 1 | Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | УК-3, УК-4, ПК-3 | Тестовые задания  Реферат  Вопросы для экзамена | 40  2  15 |
| 2 | Специальные виды услуг и формы обслуживания | УК-3, УК-4, ПК-3 | Тестовые задания  Реферат  Вопросы для экзамена | 40  2  15 |
| 3 | Организация обслуживания в ресторанах | УК-3, УК-4, ПК-3 | Тестовые задания  Реферат  Вопросы для экзамена | 30  1  10 |
| 4 | Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания | УК-3, УК-4, ПК-3 | Тестовые задания  Реферат  Вопросы для экзамена | 30  2  15 |
| 5 | Особенности обслуживания иностранных туристов | УК-3, УК-4, ПК-3 | Тестовые задания  Реферат  Вопросы для экзамена | 30  2  10 |
| 6 | Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания | УК-3, УК-4, ПК-3 | Тестовые задания  Реферат  Вопросы для экзамена | 30  1  10 |

**6.2 Перечень вопросов для экзамена**

1. Общее понятие сервиса и услуг. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях питания в гостинице. (УК-3, УК-4, ПК-3)

2. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» на предприятиях питания в гостинице. (УК-3, УК-4, ПК-3)

3. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта. (УК-3, УК-4, ПК-3)

4. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд. (УК-3, УК-4, ПК-3)

5. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак». «Чай», «Кофе», «Коктейль», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин», их характеристика. (УК-3, УК-4, ПК-3)

6. Расчет за питание, чаевые. (УК-3, УК-4, ПК-3)

7. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

8. Правила подбора напитков к блюдам и закускам. (УК-3, УК-4, ПК-3)

9. Классификация и характеристика столовой посуды и приборов, используемой на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

10. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

11. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол(УК-3, УК-4, ПК-3)

12. Общие правила сервировки стола. (УК-3, УК-4, ПК-3)

13. Составные элементы сферы услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса в общественном питании. Инновация услуг на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

14. Характеристика посуды и приборов для подачи блюд и напитков на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

15. Предварительная и дополнительная сервировка стола. (УК-3, УК-4, ПК-3)

16.Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту. (УК-3, УК-4, ПК-3)

17. Обслуживание слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице. Система RoomService. (УК-3, УК-4, ПК-3)

18. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему. (УК-3, УК-4, ПК-3)

19. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

20. Характеристика посуды и приборов для приготовления пищи; емкость и размеры посуды, используемой на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

21. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами. (УК-3, УК-4, ПК-3)

22. Классификация услуг общественного питания. Участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (УК-3, УК-4, ПК-3)

23. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

24. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами. (УК-3, УК-4, ПК-3)

25. Требования к предприятиям питания различных типов и классов. (УК-3, УК-4, ПК-3)

26. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан. (УК-3, УК-4, ПК-3)

27. Банкеты-фуршеты. (УК-3, УК-4, ПК-3)

28. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

29. Организация обслуживания праздничных тематических вечеров и торжеств, в том числе свадебных банкетов на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

30. Банкеты-коктейль. (УК-3, УК-4, ПК-3)

31. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

32. Виды и последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характеристики обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

33. Комбинированные банкеты. (УК-3, УК-4, ПК-3)

34. Правила подачи десертов, горячих и холодных напитков. (УК-3, УК-4, ПК-3)

35. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц иностранных туристов. (УК-3, УК-4, ПК-3)

36. Организация обслуживания в гостиницах. (УК-3, УК-4, ПК-3)

37. Психология клиента. Гостеприимство – важнейший элемент стратегии обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

38. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

39. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы. (УК-3, УК-4, ПК-3)

40. Виды баров, характеристика и оснащение их помещений. Классификация напитков. (УК-3, УК-4, ПК-3)

41. Особенности составления меню и обслуживания туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций. (УК-3, УК-4, ПК-3)

42. Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП. (УК-3, УК-4, ПК-3)

43. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания, и получение устойчивого впечатления как результата обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

44. Общие требования к услугам предприятий питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

45. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха. (УК-3, УК-4, ПК-3)

46. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

47. Планирование работы в барах. Формы производства продукции, обслуживания и расчетов с посетителями. (УК-3, УК-4, ПК-3)

48. Организация обслуживания питанием на транспорте. (УК-3, УК-4, ПК-3)

49. Документы и показатели, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

50. Особенности французского способа подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

51. Требования к предприятиям питания для туристов. (УК-3, УК-4, ПК-3)

52. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

53. Особенности русского способы подачи блюд в процессе обслуживания на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

54. Документальное оформление питания турист организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (УК-3, УК-4, ПК-3)

55. Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

56. Особенности английского способа подачи блюд в процессе обслуживания на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

57. Порядок сертификации услуг питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

58. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков. (УК-3, УК-4, ПК-3)

59. Особенности американского способа подачи блюд в процессе обслуживания на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

60. Контроль в общественном питании (УК-3, УК-4, ПК-3)

61. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

62. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

63. Этикет еды. (УК-3, УК-4, ПК-3)

64. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта. (УК-3, УК-4, ПК-3)

65. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании. (УК-3, УК-4, ПК-3)

66. Методы подачи блюд. (УК-3, УК-4, ПК-3)

67. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

68. Информационное обеспечение процесса обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

69. Правила обслуживания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

70. Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания. (УК-3, УК-4, ПК-3)

71. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии. (УК-3, УК-4, ПК-3)

72. Расчет за питание, чаевые (УК-3, УК-4, ПК-3)

73. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению. (УК-3, УК-4, ПК-3)

74. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. (УК-3, УК-4, ПК-3)

75. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика. (УК-3, УК-4, ПК-3)

**6.3 Шкала оценочных средств**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровни освоения  компетенций | Критерии оценивания | Оценочные средства  (кол-во баллов) |
| Продвинутый  (75-100 баллов)  «отлично» | -полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности всех фаз организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;  -умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований;  -полное владение навыками определения тенденций изменения в специальных видах обслуживания; участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | Тестовые задания  (31-40 баллов)  Реферат (9-10 баллов)  Вопросы для экзамена  (35-50 баллов) |
| Базовый  (50-74 балла) –  «хорошо» | -знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу;  -умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений;  -не достаточно полное владение навыками определения тенденций изменения в специальных видах обслуживания. | Тестовые задания  (18-32 балла)  Реферат (7-8 баллов)  Вопросы для экзамена  (25-34 балла) |
| Пороговый  (35-49 баллов) –  «удовлетворительно» | -поверхностное знание сущности всех фаз организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;  -умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и частичный анализ данных при проведении конкретных расчетов;  -поверхностное владение навыками определения тенденций изменения; участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. | Тестовые задания  (12-19 баллов)  Реферат (5-6 баллов)  Вопросы для экзамена  (18-24 балла) |
| Низкий  (допороговый)  (компетенция  не сформирована)  (менее 35 баллов) –  «неудовлетворительно» | -незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала | Тестовые задания  (0-13 баллов)  Реферат (0-4 балла)  Вопросы для экзамена  (0-17 баллов) |

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**7.1 Учебная литература**

1. Сухарева Т.Н. УМКД «Специальные виды обслуживания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль- Технология и организация специальных видов питания. – Издательство: Мичуринский ГАУ, 2024.

2. Сухарева Т.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Специальные виды обслуживания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль)-Технология и организация специальных видов питания, 2024.

**7.2 Методические указания по освоению дисциплины**

1. Сухарева Т.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Специальные виды обслуживания» для обучающихся направления подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания, 2024.

# 2. Сухарева Т.Н. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Специальные виды обслуживания» для обучающихся направления подготовки19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация специальных видов питания, 2024.

**7.3 Информационные и цифровые технологии**

**(программное обеспечение, современные профессиональные базы**

**данных и информационные справочные системы)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

**7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (https://urait.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

**7.3.2 Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

**7.3.3 Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - https://elibrary.ru/

3. Портал открытых данных Российской Федерации - https://data.gov.ru/

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - https://rosstat.gov.ru/opendata

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru>/.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru>.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

**7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное**

**обеспечение, в том числе отечественного производства**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Разработчик ПО  (правообладатель) | Доступность  (лицензионное,  свободно  распространяемое) | Ссылка на  Единый реестр  российских  программ  для ЭВМ и БД  (при наличии) | Реквизиты  подтверждающего  документа  (при наличии) |
| 1 | Microsoft Windows,  Office Professional | Microsoft Corporation | Лицензионное | - | Лицензия от 04.06.2015  № 65291651  срок действия: бессрочно |
| 2 | Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса | АО «Лаборатория Касперского»  (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase\_id=415165 | Сублицензионный  договор  с ООО «Софтекс»  от 24.10.2023 № б/н,  срок действия:  с 22.11.2023  по 22.11.2024 |
| 3 | МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru) | ООО «Новые  облачные  технологии»  (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase\_id=2698444 | Контракт  с ООО «Рубикон»  от 24.04.2019  № 0364100000819000012  срок действия:  бессрочно |
| 4 | Офисный пакет  «P7-Офис»  (десктопная версия) | АО «Р7» | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase\_id=4435041 | Контракт  с ООО «Софтекс»  от 24.10.2023  № 0364100000823000007  срок действия:  бессрочно |
| 5 | Операционная система «Альт Образование» | ООО "Базальт  свободное  программное  обеспечение" | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase\_id=4435015 | Контракт  с ООО «Софтекс»  от 24.10.2023  № 0364100000823000007  срок действия:  бессрочно |
| 6 | Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiaus.ru) | АО «Антиплагиат» (Россия) | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase\_id=2698186 | Лицензионный договор  с АО «Антиплагиат»  от 23.05.2024 № 8151,  срок действия:  с 23.05.2024  по 22.05.2025 |
| 7 | Acrobat Reader –  просмотр документов PDF, DjVU | [Adobe Systems](https://ru.wikipedia.org/wiki/Adobe_Systems) | Свободно  распространяемое | - | - |
| 8 | Foxit Reader –  просмотр документов PDF, DjVU | [Foxit Corporation](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Foxit_Corporation&action=edit&redlink=1) | Свободно  распространяемое | - | - |

**7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».

3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».

4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.

5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru

6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» http://е.lanbook.com.

7. Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум http://www. rucont.

8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета http://ebs.rgazu.ru.

**7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе**

1. LMS-платформа Moodle

2. Виртуальная доска Миро: miro.com

3. Виртуальная доска SBoard https://sboard.online

4. Виртуальная доска Padlet: https://ru.padlet.com

5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru

6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz

7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru

8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello http://www.trello.com

**7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Цифровые технологии | Виды учебной работы, выполняемые  с применением цифровой технологии | Формируемые компетенции | ИДК |
| 1. | Облачные технологии | Лекции  Самостоятельная работа | УК-4 | ИДК-1  ИДК-3 |
| 2. | Большие данные | Самостоятельная работа | УК-4 | ИДК-1  ИДК-3 |

**8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);

2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);

3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);

4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);

5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);

2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);

3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020,41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);

4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);

5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);

6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);

7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);

8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);

9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);

10. Установка смесительная СжН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);

11. Кофемолка MacapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);

12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);

13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);

14. Весы электронные (инв. № 21013601301);

15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);

16. Миксер планетарныйJ-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);

17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);

18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);

19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);

20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);

21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);

22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045275)

2. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045276)

3. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045277)

4. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045278)

5. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045279)

6. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045280)

7. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045281)

8. Компьютер Celeron Е3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Специальные виды обслуживания» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства