

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 пита-

ния 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-1 <sub>УК-3</sub> – 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-3 <sub>УК-3</sub> – 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-1 <sub>УК-4</sub> – 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-3 <sub>УК-4</sub> – 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	Не владеет пра-	Частично владеет	Хорошо владеет	Отлично владеет

ИД-1 <sub>ПК-3</sub> – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	вилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> – 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	6	1	УК-3, УК-4, ПК-3

	Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания			
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 обслуживаемого 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	40
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	15
2	Специальные виды услуг и формы обслуживания	УК-3, УК-4, ПК-3	Тестовые задания	40
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	15
3	Организация обслуживания в ресторанах	УК-3, УК-4, ПК-3	Тестовые задания	30
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	10
4	Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания	УК-3, УК-4, ПК-3	Тестовые задания	30
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	15
5	Особенности обслуживания иностранных туристов	УК-3, УК-4, ПК-3	Тестовые задания	30
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	10
6	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	УК-3, УК-4, ПК-3	Тестовые задания	30
			Реферат	1
			Вопросы для экзамена	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 способа 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	Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)

	тенденций изменения; участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	
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 подготовки 19.03.04 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 подготовки 19.03.04 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 «Рукопт»: 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 плоскочечатного 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](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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphras_e_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphras_e_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» 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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphras_e_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphras_e_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphras_e_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphras_e_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphras_e_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphras_e_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.us.ru">https://docs.antiplagiat.us.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphras_e_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphras_e_id=2698186</a>	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	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader – просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

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

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. [www.rg.ru](http://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://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукоنت» - 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](http://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 Mesposud 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 Masap S.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 планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTD т.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 E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (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 агробiotехнологий 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 агробiotехнологий 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