

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. Соловьёв
«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

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 профессионального стандарта: 33.008 Руководитель предприятия питания.

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 базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» 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 дисциплин: «Организация специальных видов питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (Руководитель предприятия питания. ТФ - В/03.6);

Планирование процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ – D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (Повар. ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/01.6.

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
 - Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятия питания. ТФ - В/02.6.
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

Руководитель предприятия питания. ТФ - В/03.6.

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Организация службы внутреннего контроля;
- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

Повар. ТФ - D/01.6.

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D/02.6.

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - D/03.6.

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Владеть:	Не владеет мето-	Недостаточно	В целом успеш-	Успешное владе-

методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	дами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	ное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	ние методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции
<u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания
Владеть:	Частично владеет	Недостаточно	В целом успешно	Успешно владеет

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	ное, но содержащее отдельные пробелы, владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
--	--	--	--	--

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 общепрофессиональных и профессиональных компетенций

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

Раздел 6. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	х	х	2
--	---	---	---

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 5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч	76	20
Аудиторные занятия, из них:	76	20
лекции	32	8
практические занятия	44	12
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	68	151
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	20	51
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	20	50
выполнение индивидуальных заданий	20	50
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	8	-
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	6	1	ОПК-5; ПК-6
2	Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания	6	1	ОПК-5; ПК-6
3	Раздел 3. Организация обслуживания в ресторанах Тема 3. Организация обслуживания в ресторанах	4	1	ОПК-5; ПК-6
4	Раздел 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания Тема 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания	6	1	ОПК-5; ПК-6
5	Раздел 5. Особенности обслуживания иностранных туристов Тема 5. Особенности обслуживания иностранных туристов	4	2	ОПК-5; ПК-6
6	Раздел 6. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания Тема 6. Организация обслуживания на социально-	6	2	ОПК-5; ПК-6

	ориентированных предприятиях питания			
	ИТОГО	32	8	

4.3. Лабораторные работы – не предусмотрены

4.4. Практические занятия

№ раз-дела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Задачи обслуживания на предприятиях питания	4	1	ОПК-5; ПК-6
1	Организация работы баров в разных типов и классов	4	1	ОПК-5; ПК-6
2	Характеристика и оснащение помещений для посетителей	4	1	ОПК-5; ПК-6
2	Подготовка к обслуживанию посетителей	6	1	ОПК-5; ПК-6
3	Организация обслуживания посетителей в ресторане	6	2	ОПК-5; ПК-6
4	Обслуживание банкетов и приемов	4	2	ОПК-5; ПК-6
4	Организация обслуживания праздничных вечеров	4	2	ОПК-5; ПК-6
5	Услуги организации обслуживания иностранных туристов	6	1	ОПК-5; ПК-6
6	Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах	6	1	ОПК-5; ПК-6
	ИТОГО	44	12	

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	9
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	9
	Выполнение индивидуальных заданий	4	9
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 2	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	9
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	9
	Выполнение индивидуальных заданий	4	9
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 3	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	9
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	8
	Выполнение индивидуальных заданий	4	8
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 4	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	4	8
	Выполнение индивидуальных заданий	4	8
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-

Раздел 5	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	2	8
	Выполнение индивидуальных заданий	2	8
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 6	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	Подготовка к практическим занятиям и защите реферата	2	8
	Выполнение индивидуальных заданий	2	8
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
ИТОГО		68	151

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, Мичуринск-2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

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, 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	ОПК-5; ПК-6	Тестовые задания	40
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	15
2	Специальные виды услуг и формы обслуживания	ОПК-5; ПК-6	Тестовые задания	40
			Реферат	2
			Вопросы для экзамена	15

3	Организация обслуживания в ресторанах	ОПК-5; ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	30 1 10
4	Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания	ОПК-5; ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	30 2 15
5	Особенности обслуживания иностранных туристов	ОПК-5; ПК-6	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	30 2 10
6	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	ОПК-5; ПК-6	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. (ОПК-5; ПК-6)
2. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» на предприятиях питания в гостинице. (ОПК-5; ПК-6)
3. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта. (ОПК-5; ПК-6)
4. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд. (ОПК-5; ПК-6)
5. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак». «Чай», «Кофе», «Коктейль», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин», их характеристика. (ОПК-5; ПК-6)
6. Расчет за питание, чаевые. (ОПК-5; ПК-6)
7. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
8. Правила подбора напитков к блюдам и закускам. (ОПК-5; ПК-6)
9. Классификация и характеристика столовой посуды и приборов, используемой на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
10. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
11. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол (ОПК-5; ПК-6)
12. Общие правила сервировки стола. (ОПК-5; ПК-6)
13. Составные элементы сферы услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса в общественном питании. Инновация услуг на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
14. Характеристика посуды и приборов для подачи блюд и напитков на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
15. Предварительная и дополнительная сервировка стола. (ОПК-5; ПК-6)
16. Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту. (ОПК-5; ПК-6)
17. Обслуживание слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице. Система RoomService. (ОПК-5; ПК-6)
18. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему. (ОПК-5; ПК-6)
19. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
20. Характеристика посуды и приборов для приготовления пищи; емкость и размеры посуды, используемой на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)

21. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами. (ОПК-5; ПК-6)
22. Классификация услуг общественного питания. Участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5; ПК-6)
23. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
24. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами. (ОПК-5; ПК-6)
25. Требования к предприятиям питания различных типов и классов. (ОПК-5; ПК-6)
26. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан. (ОПК-5; ПК-6)
27. Банкеты-фуршеты. (ОПК-5; ПК-6)
28. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
29. Организация обслуживания праздничных тематических вечеров и торжеств, в том числе свадебных банкетов на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
30. Банкеты-коктейль. (ОПК-5; ПК-6)
31. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания. (ОПК-5; ПК-6)
32. Виды и последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характеристики обслуживания. (ОПК-5; ПК-6)
33. Комбинированные банкеты. (ОПК-5; ПК-6)
34. Правила подачи десертов, горячих и холодных напитков. (ОПК-5; ПК-6)
35. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц иностранных туристов. (ОПК-5; ПК-6)
36. Организация обслуживания в гостиницах. (ОПК-5; ПК-6)
37. Психология клиента. Гостеприимство – важнейший элемент стратегии обслуживания. (ОПК-5; ПК-6)
38. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания. (ОПК-5; ПК-6)
39. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы. (ОПК-5; ПК-6)
40. Виды баров, характеристика и оснащение их помещений. Классификация напитков. (ОПК-5; ПК-6)
41. Особенности составления меню и обслуживания туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций. (ОПК-5; ПК-6)
42. Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП. (ОПК-5; ПК-6)
43. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания, и получение устойчивого впечатления как результата обслуживания (ОПК-5; ПК-6)
44. Общие требования к услугам предприятий питания. (ОПК-5; ПК-6)
45. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха. (ОПК-5; ПК-6)
46. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
47. Планирование работы в барах. Формы производства продукции, обслуживания и расчетов с посетителями. (ОПК-5; ПК-6)
48. Организация обслуживания питанием на транспорте. (ОПК-5; ПК-6)
49. Документы и показатели, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
50. Особенности французского способа подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
51. Требования к предприятиям питания для туристов. (ОПК-5; ПК-6)

52. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
53. Особенности русского способа подачи блюд в процессе обслуживания на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
54. Документальное оформление питания турист организация документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания (ОПК-5; ПК-6)
55. Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
56. Особенности английского способа подачи блюд в процессе обслуживания на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
57. Порядок сертификации услуг питания (ОПК-5; ПК-6)
58. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков. (ОПК-5; ПК-6)
59. Особенности американского способа подачи блюд в процессе обслуживания на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
60. Контроль в общественном питании (ОПК-5; ПК-6)
61. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
62. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания. (ОПК-5; ПК-6)
63. Этикет еды. (ОПК-5; ПК-6)
64. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта. (ОПК-5; ПК-6)
65. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании. (ОПК-5; ПК-6)
66. Методы подачи блюд. (ОПК-5; ПК-6)
67. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
68. Информационное обеспечение процесса обслуживания. (ОПК-5; ПК-6)
69. Правила обслуживания. (ОПК-5; ПК-6)
70. Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания. (ОПК-5; ПК-6)
71. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии. (ОПК-5; ПК-6)
72. Расчет за питание, чаевые (ОПК-5; ПК-6)
73. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению. (ОПК-5; ПК-6)
74. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. (ОПК-5; ПК-6)
75. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика. (ОПК-5; ПК-6)

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;	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена (35-50 баллов)

	-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	
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; -недостаточно 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 Основная 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 г.

7.2 Дополнительная литература

1. 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.

7.3. 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.

7.4 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.

7.4.1 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)

7.4.2 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)

7.4.3 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/>.

7.4.4 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 «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	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 «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная си-	ООО "Базальт	Лицензионное	https://reestr.digital	Контракт с ООО

	стема «Альт Образование»	свободное программное обеспечение"		.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	«Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000082300000 7 срок действия: бес- срочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.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	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 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://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 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>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-6

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 МасарS.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 BFXinheFoodMachineCo.LTDг.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 ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

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

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

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

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 им. 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 № 9 от 23 мая 2024 г.

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