

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

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

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины

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

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

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

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

трудовые действия:

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

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

Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

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

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-3 ИД-1 _{УК-3} – Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Не применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Удовлетворительно применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Хорошо применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Отлично применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде
ИД-3 _{УК-3} – Владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Не владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Удовлетворительно владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Хорошо владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Отлично владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений
УК-4 ИД-1 _{УК-4} – Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Частично использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не в полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	В полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках
ИД-3 _{УК-4} – Выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	Не выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	С ошибками выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	С небольшими неточностями выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	Правильно выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках

ПК-3 ИД-1 _{ПК-3} – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Отлично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ИД-2 _{ПК-3} – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично использует измерения и удовлетворительно оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не в полном объеме использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- виды и характеристику банкетов, особенности сервировки;
- виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания;
- методы обслуживания потребителей в ресторанах;
- виды и назначение рекламы;
- методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;
- современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

Уметь:

- подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;
- определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятием питания в соответствии с его типом и классом;
- организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.

Владеть:

- правилами культуры обслуживания;
- формами и методами организации обслуживания потребителей;
- организацией специальных форм обслуживания;
- алгоритмом разработки и технологией проведения рекламных кампаний;
- профессиональными стандартами в ресторанной индустрии.
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них универсальных и профессиональных компетенций

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

4. Структура и содержание дисциплины

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

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	очная форма обучения 8 семестр	заочная форма обучения 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем, т.ч	70	12
Аудиторные занятия, из них:	70	12
лекции	30	4
практические занятия	40	8
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	83	159
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	24	53
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	24	53
выполнение индивидуальных заданий	23	53
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	12	-
Контроль	27	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	0,5	УК-3, УК-4, ПК-3
2	Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания	6	0,5	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	0,5	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	0,5	УК-3, УК-4, ПК-3
5	Раздел 5. Особенности обслуживания иностранных туристов Тема 5. Особенности обслуживания иностранных туристов	4	1	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	1	УК-3, УК-4, ПК-3
	ИТОГО	30	4	

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	УК-3, УК-4, ПК-3
1	Организация работы баров в разных типов и классов	4	1	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	0,5	УК-3, УК-4, ПК-3
5	Услуги организации обслуживания иностранных туристов	4	0,5	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	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	9
	Выполнение индивидуальных заданий	4	9
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	
Раздел 4	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 5	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 6	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	3	8
	Подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	-
ИТОГО		83	159

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»	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы для экзамена (35-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – «хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> Тестовые задания (18-32 балла) Реферат (7-8 баллов) Вопросы для экзамена (25-34 балла)
Пороговый (35-49 баллов) – «удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы для экзамена (18-24 балла)

<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»</p>	<p>-незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала</p>	<p>Тестовые задания (0-13 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>
---	---	--

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, 2023.

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, 2023.

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

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphras_e_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/?sphras_e_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/?sphras_e_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphras_e_id=4435015	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» (https://docs.antiplagiat.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphras_e_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	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>

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

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

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

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

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес 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