

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИСКУССТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ
СЕРВИСЕ**

Дисциплина Б1.В.ОД.17 Искусство обслуживания в ресторанном
сервисе
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.В.Изосимова



инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело».

Цель изучения дисциплины «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» - повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях питания, усиление роли трудового воспитания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение методов обслуживания потребителей и способов подачи блюд на предприятиях питания;
- изучение столовой посуды, приборов, столового белья, используемого на предприятиях общественного питания;
- приобретение практических навыков сервировки стола и подачи блюд;
- изучение основ социальной психологии на предприятиях общественного питания;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания;

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

В результате освоения дисциплины «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» студент должен:

ПК-1: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	современные технологии обслуживания гостей на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в соответствии со стандартами индустрии гостеприимства.

Уметь	организовывать и контролировать процесс подготовки к обслуживанию потребителей на предприятиях питания при гостиницах и других средствах размещения в обычном режиме, и в номерах отеля в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства.
Владеть	техникой обслуживания гостей на предприятиях питания в обычном режиме, в том числе выездных, и в номерах отеля в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства.
ДПК-3: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения	
Знать	этапы процесса обслуживания гостей в предприятиях ресторанного сервиса; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале; столовую посуду, приборы, столовое белье, используемые на предприятиях питания; методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов; требования к проведению расчета с посетителями.
Уметь	организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии со способами подачи блюд; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями.
Владеть	профессиональными навыками сервировки столов; техникой подготовки столовой посуды, приборов, столового белья; профессиональными навыками подачи блюд различными способами; техникой обслуживания гостей на предприятиях питания в обычном режиме, на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» изучается студентами 3 курса в пятом семестре, является обязательной дисциплиной вариативной части (Б1.В.ОД.17) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» и включает четыре раздела:

- 1 Столовая посуда, приборы, столовое белье
- 2 Подготовка к обслуживанию посетителей
- 3 Организация обслуживания посетителей в зале ресторана
- 4 Основы социальной психологии в работе официанта

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, сформированных при освоении дисциплин «Технология ресторанной продукции», «Культура производства и обслуживания в общественном питании».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» необходимы при изучении дисциплин: «Банкеты и приемы», «Организация производства и

обслуживания в ресторанной деятельности», «Ресторанное дело», «Организация обслуживания иностранных туристов».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		5			
Общая трудоемкость дисциплины	3,0/108	3,0/108			
Контактная работа с преподавателем:	1,5/54	1,5/54			
занятия лекционного типа	0,5/18	0,5/18			
занятия семинарского типа	1,0/36	1,0/36			
в том числе: семинары					
практические занятия					
практикумы					
лабораторные работы	1,0/36	1,0/36			
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	1,5/54	1,5/54			
изучение теоретического курса (ТО)	0,72/26	0,72/26			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,78/28	0,78/28			
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	8

2	<i>Раздел 1 Столовая посуда, приборы, столовое белье</i> Характеристика фарфоро-фаянсовой, стеклянной и хрустальной посуды.	2		4	4	ПК-1 ДПК-3
3	<i>Раздел 1 Раздел 1 Столовая посуда, приборы, столовое белье</i> Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Характеристика столового белья.	2		4	4	ПК-1, ДПК-3
4	<i>Раздел 2 Подготовка залов к обслуживанию потребителей</i> Подготовка залов к обслуживанию. Основные правила сервировки столов. Виды сервировок	2		6	8	ПК-1, ДПК-3
5	<i>Раздел 2 Подготовка залов к обслуживанию потребителей</i> Обслуживающий персонал залов	2		4	6	ПК-1, ДПК-3
6	<i>Раздел 3 Организация обслуживания посетителей в зале ресторана</i> Основные этапы обслуживания гостей в зале	2		4	6	ПК-1, ДПК-3
7	<i>Раздел 3 Организация обслуживания посетителей в зале ресторана</i> Основные способы и правила подачи блюд	6		12	20	ПК-1, ДПК-3

8	Раздел 4 Основы социальной психологии в работе официанта	2		2	6	ПК-1, ДПК-3
	Зачет					
	Итого	18		36	54	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Характеристика и виды фарфоро-фаянсовой, хрустальной и стеклянной посуды. Особенности применения; требования, предъявляемые к «отельной» («ресторанной») посуде. Расчет столовой посуды и приборов в соответствии с нормами оснащения предприятий питания.	2	2
2	1	Характеристика и виды металлической посуды. Характеристика основных и вспомогательных столовых приборов. Особенности применения; требования, предъявляемые к «отельной» («ресторанной») посуде. Расчет столовой посуды и приборов в соответствии с нормами оснащения предприятий питания. Виды столового	2	2
3	2	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Подготовка посуды, столов. Порядок получения посуды, её подготовка, полировка, накрытие столов скатертями. Расположение приборов, посуды и белья на столе для официантов. Виды сервировки столов. Основные правила сервировки столов, последовательность сервировки. Предварительная сервировка столов: варианты предварительной сервировки. Дополнительная и исполнительная сервировки. Особенности обслуживания гостей в номерах отелей	2	2

4	2	Профессиональная подготовка официанта. Методы и формы организации труда официантов. Режим труда официантов. Форменная одежда обслуживающего персонала. Подготовка персонала к обслуживанию. Знание меню, специфики работы предприятия, внешний вид, инструктаж перед началом работы.	2	
5	3	Основные этапы обслуживания гостей в зале. Встреча и размещение посетителей за стол. Оформление заказа. Заполнение бланка счёта. Уборка стола и замена использованной посуды. Некоторые правила этикета. Расчет с потребителями.	2	
6	3	Основные способы подачи блюд, закусок и напитков. Подача блюд «в стол», «в обнос», с предварительным перекладыванием на подсобном (приставном) столе, европейским способом. Техника обслуживания.	2	
7	3	Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Последовательность подачи блюд, закусок и напитков. Подача буфетной продукции. Подача холодных и горячих закусок. Способы подачи супов. Подача вторых горячих блюд. Подача сладких блюд, фруктов. Подача горячих и холодных напитков. Подача алкогольных напитков, правила подбора и температура подачи.	4	
8	3	Психологическая характеристика торговой деятельности. Общение в торговле. Поведение обслуживающего персонала и посетителя, профессиональное поведение официанта. Причины конфликтов и средства преодоления. Конфликт между официантами и посетителями. Конфликт внутри коллектива. Причины конфликтов, их развитие. Предупреждение конфликтов. Средства преодоления конфликтов.	2	
8		Всего	18	6

3.3 Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрены

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Характеристика и виды фарфоро-фаянсовой, хрустальной и стеклянной посуды. Особенности применения; требования, предъявляемые к «отельной» («ресторанной») посуде. Расчет столовой посуды и приборов в соответствии с нормами оснащения предприятий питания.	4	
2	1	Характеристика и виды металлической посуды. Характеристика основных и вспомогательных столовых приборов. Особенности применения; требования, предъявляемые к «отельной» («ресторанной») посуде. Расчет столовой посуды и приборов в соответствии с нормами оснащения предприятий питания. Виды столового белья.	4	
3	2	Подготовка столовой посуды. Порядок получения посуды, отработка техники подготовки и полировки посуды и приборов. Расположение приборов, посуды и белья на столе для официантов.	2	
4	2	Техника накрытия столов скатертями. Способы складывания салфеток.	2	2
5	2	Виды сервировки столов. Основные правила сервировки столов, последовательность сервировки. Предварительная сервировка столов: варианты предварительной сервировки. Дополнительная и исполнительная сервировки. Отработка техники сервировки столов. Особенности обслуживания гостей в номерах отелей.	2	
6	3	Методы и формы организации труда официантов. Режим труда официантов. Подготовка персонала к обслуживанию. Знание меню, специфики работы предприятия, внешний вид, инструктаж перед началом работы.	4	

7	3	Основные этапы обслуживания гостей в зале. Отработка техники: встреча и размещение посетителей за столом; приема заказа; заполнения бланка счёта; уборки стола и замена использованной посуды; расчета с потребителями.	4	2
8	3	Основные способы подачи блюд, закусок и напитков. Подача блюд «в стол», «в обнос», с предварительным переключением на подсобном (приставном) столе, европейским способом. Техника обслуживания.	2	2
9	3	Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Последовательность подачи блюд, закусок и напитков. подача холодных и горячих закусок. Подбор посуды. Отработка техники подачи.	2	
10	3	Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Способы подачи супов: подбор посуды, отработка техники подачи.	2	
11	3	Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Подача вторых горячих блюд: правила подачи, подбор посуды, отработка техники подачи.	2	
12	3	Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Подача сладких блюд, фруктов, горячих и холодных напитков: правила подачи, подбор посуды, отработка техники подачи.	2	
13	3	Подача алкогольных напитков: правила подбора и температура подачи, подбор посуды, отработка техники подачи. Подача буфетной продукции: правила подачи, отработка техники подачи.	2	

14	4	Основы социальной психологии в работе официанта. Поведение обслуживающего персонала и посетителя, профессиональное поведение официанта. Конфликт между официантами и посетителями. Конфликт внутри коллектива. Предупреждение конфликтов. Средства преодоления конфликтов. Отработка практических заданий.	2	
		Всего	36	6

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для проведения лекционных и практических занятий по дисциплинам «Основы искусства обслуживания», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», а также для самостоятельной работы студентов напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Гостиничное дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 4,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 192 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>
2. Искусство обслуживания в ресторанном сервисе [Текст] : [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10604>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» является зачет, который проводится в устной форме в виде беседы с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются практические задания, тесты, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>
4. Искусство обслуживания в ресторанном сервисе [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10604>
5. Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для проведения лекционных и практических занятий по дисциплинам «Основы искусства обслуживания», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», а также для самостоятельной работы студентов напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Гостиничное дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 4,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 192 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>
6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная литература

7. Венецианский, А. С. Технологии ресторанного сервиса [Текст] : лабораторный практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К.

- Мамахай ; Волгоград. гос. аграр. ун-т.- Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=624329>
8. Искусство обслуживания в ресторанном сервисе [Текст] : [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10604>
 9. Официант-бармен [Текст] / сост. В. А. Барановский.- Минск : Букмастер, 2013. - 427 с.
 10. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>
 11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010. – 296 с.

Учебно-методические разработки кафедры

12. Искусство обслуживания в ресторанном сервисе [Текст] : [учеб.-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. - с. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=10604>
13. Основы искусства обслуживания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие [для проведения лекционных и практических занятий по дисциплинам «Основы искусства обслуживания», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе», а также для самостоятельной работы студентов напр. подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», «Гостиничное дело»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 4,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2017. - 192 с. - Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
3. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» на третьем курсе в пятом семестре. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий). Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;
- лабораторных занятий. На лабораторных занятиях по дисциплине «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе» студенты приобретают профессиональные компетенции. Подготовка к лабораторным занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), мини-тестирование.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

Контроль самостоятельной работы студента включает проведение тестирования, контроль за выполнением практических заданий.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы студентов

Тема раздела, дисциплины	Трудоемкость по видам работ, часы	Содержание работы	Форма контроля
Столовая посуда, приборы, столовое белье	8	<p>Изучение теоретического материала по теме «Столовая посуда, приборы, столовое белье».</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Характеристика фарфоро-фаянсовой, стеклянной и хрустальной посуды».</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Характеристика столового белья»</p> <p>Подготовка к тестированию по теме «Столовая посуда, приборы, столовое белье».</p>	<p>Подготовка к восприятию лекций в аудитории.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 1.</p>
Подготовка залов к обслуживанию потребителей	14	<p>Изучение теоретического материала по теме «Подготовка залов к обслуживанию потребителей»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Подготовка столовой посуды. Порядок получения посуды, отработка техники подготовки и полировки посуды и приборов»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Техника накрытия столов скатертями. Способы складывания салфеток»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Виды сервировки столов»</p> <p>Подготовка к тестированию по</p>	<p>Подготовка к восприятию лекций в аудитории.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Выполнение теста с</p>

		<p>теме «Подача алкогольных напитков, буфетной продукции»</p> <p>Подготовка к тестированию по теме «Организация обслуживания посетителей в зале ресторана».</p>	<p>Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 2.</p>
<p>Основы социальной психологии в работе официанта</p>	6	<p>Изучение теоретического материала по теме «Основы социальной психологии в работе официанта»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Основы социальной психологии в работе официанта»</p>	<p>Подготовка к восприятию лекции в аудитории.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 2462170522081649547546.

- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

- Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528

<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютер KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;</p>