

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, 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, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ИСКУССТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Дисциплина ФТД. 1 Основы искусства обслуживания  
*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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили И.В. Изосимова



*инициалы, фамилия, подпись*

*инициалы, фамилия, подпись*

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Основы искусства обслуживания» предназначена для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» очной формы обучения.

Цель изучения дисциплины «Основы искусства обслуживания» - повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях общественного 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;

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *общепрофессиональных:*
  - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- *профессиональных:*
  - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

В результате освоения дисциплины «Основы искусства обслуживания» студент должен:

<b>ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</b>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- этапы процесса обслуживания гостей в предприятиях ресторанного сервиса;</li><li>- методы и приемы подачи блюд и напитков,</li><li>- техники подачи продукции из сервис-бара,</li><li>- приемы сбора использованной посуды и приборов,</li></ul>

	- требования к проведению расчета с посетителями
Уметь:	- 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
ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	
Знать:	основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области организации обслуживания потребителей
Уметь:	отбирать и анализировать новую информацию в области организации обслуживания потребителей

#### *1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы*

Дисциплина «Основы искусства обслуживания» изучается студентами 3 курса в пятом семестре, является факультативным курсом (ФТД.1) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» 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 «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «История кулинарного искусства», «Технология продукции общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Основы искусства обслуживания» необходимы при изучении дисциплин: «Банкеты и приемы», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация питания в гостиничных комплексах», «Ресторанное дело», «Обеспечение качества обслуживания потребителей в ресторанных заведениях».

#### *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			
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2,0/72</b>	<b>2,0/72</b>			
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,0/36</b>	<b>1,0/36</b>			
занятия лекционного типа					
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					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,0/36</b>	<b>1,0/36</b>			
изучение теоретического курса (ТО)	0,5/18	0,5/18			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,5/18	0,5/18			
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>зачет</b>	<b>зачет</b>			

## 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)		
	2	3	4	5	6	8
	<i>Раздел I Столовая посуда, приборы, столовое белье Характеристика фарфоро-фаянсовой, стеклянной и хрустальной посуды.</i>			4	4	ОПК-5; ПК-15

	<i>Раздел 1</i> <i>Раздел 1</i> <i>Столовая посуда,</i> <i>приборы,</i> <i>столовое белье</i> Характеристика металлической посуды, столовых приборов. Характеристика столового белья.			4	4	ОПК-5; ПК-15
	<i>Раздел 2</i> <i>Подготовка залов</i> <i>к обслуживанию</i> <i>потребителей</i> Подготовка залов к обслуживанию. Основные правила сервировки столов. Виды сервировок			6	6	ОПК-5; ПК-15
	<i>Раздел 2</i> <i>Подготовка залов</i> <i>к обслуживанию</i> <i>потребителей</i> Обслуживающий персонал залов			4	4	ОПК-5; ПК-15
	<i>Раздел 3</i> <i>Организация</i> <i>обслуживания</i> <i>посетителей в</i> <i>зале ресторана</i> Основные этапы обслуживания гостей в зале			4	4	ОПК-5; ПК-15
	<i>Раздел 3</i> <i>Организация</i> <i>обслуживания</i> <i>посетителей в</i> <i>зале ресторана</i> Основные способы и правила подачи блюд			12	10	ОПК-5; ПК-15
	<i>Раздел 4</i> <i>Основы</i> <i>социальной</i> <i>психологии</i> Основы социальной психологии в работе официанта			2	4	ОПК-5; ПК-15
	<i>Зачет</i>					
	<b>Итого</b>			36	36	

### 3.2 Занятия лекционного типа

Учебным планом не предусмотрены

### 3.3 Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрены

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	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	2	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	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 перекладыванием 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	2
10	3	Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Способы подачи супов: подбор посуды, отработка техники подачи.	2	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	12

#### **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. – 2017.- Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u64/i-146132506.pdf>

2 Основы искусства обслуживания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

#### **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:**

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Основы искусства обслуживания» 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 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 Основы искусства обслуживания [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. - Красноярск : СФУ, 2017. <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

3 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

4. 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>

5 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>

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 Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / С. С. Скобкин.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2014. - 496 с. Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=468869>

9 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://znaniium.com/bookread2.php?book=469955>

10 Нормативные документы индустрии питания [Текст] : справочник : новая редакция / сост. А. Иванов. - Изд. 6-е. - М. : Ресторанные ведомости, 2010. - 303 с.

### ***Учебно-методические разработки кафедры***

11 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>

12 Основы искусства обслуживания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности] / И.В Изосимова, О.М Сергачева. – 2017. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=13851>

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

1. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
2. 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 «Основы искусства обслуживания» изучается студентами направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» 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 лабораторных занятий. На лабораторных занятиях по дисциплине «Основы искусства обслуживания» студенты приобретают общекультурные и профессиональные компетенции, отрабатывают технику подготовки столовой посуды, сервировки стола, подачу блюд. 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 лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической 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. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается подготовка и участие в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и лабораторных 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	Изучение теоретического материала по теме «Столовая посуда, приборы, столовое белье».  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Характеристика фарфоро-фаянсовой, стеклянной и хрустальной посуды».  Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Характеристика металлической посуды,	Подготовка к восприятию лекций в аудитории.  Проверка отчета к работе. Защита работы.  Проверка отчета к работе. Защита работы.

		<p>столовых приборов. Характеристика столового белья»</p> <p>Подготовка к тестированию по теме «Столовая посуда, приборы, столовое белье».</p>	<p>Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 1.</p>
<p>Подготовка залов к обслуживанию потребителей</p>	<p>10</p>	<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 теме «Подготовка залов к обслуживанию потребителей».</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 целью контроля знаний по теме 2.</p>
<p>Организация обслуживания посетителей в зале ресторана</p>	<p>14</p>	<p>Изучение теоретического материала по теме «Организация обслуживания посетителей в зале ресторана»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите по теме «Методы и формы организации труда официантов. Режим труда официантов»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Основные этапы обслуживания гостей в зале»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы 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>теме «Основные способы подачи блюд, закусок и напитков»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Подача холодных и горячих закусок»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Способы подачи супов».</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Подача вторых горячих блюд»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Подача сладких блюд, фруктов, горячих и холодных напитков»</p> <p>Оформление отчета и подготовка к защите работы по теме «Подача алкогольных напитков, буфетной продукции»</p> <p>Подготовка к тестированию по теме «Организация обслуживания посетителей в зале ресторана».</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>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Проверка отчета к работе. Защита работы.</p> <p>Выполнение теста с целью контроля знаний по теме 2.</p>
Основы социальной психологии в работе официанта	4	<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>
Всего	36		

## **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 бакалавров, 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.

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
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанный сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>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. Тематические стенды «Способы складывания салфеток», «Тематические столы». Столовая посуда, приборы, столовое белье.</p>
<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 Acorn</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.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;</p>