

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.03 Искусство обслуживания в ресторанных
заведениях

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ канд.биол.наук, доцент, Изосимова И.В.

_____ должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины «Искусство обслуживания в ресторанных заведениях» - повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей в ресторанных заведениях, 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 обслуживания потребителей на предприятиях питания;

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	<ul style="list-style-type: none">- знает современные технологии обслуживания гостей на предприятиях питания требованиям безопасности при гостиницах и других средствах размещения в соответствии со стандартами индустрии гостеприимства; этапы процесса обслуживания гостей в предприятиях ресторанного сервиса; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале; методы, приемы и технику подачи блюд и напитков; требования к проведению расчета с посетителями.- организует и контролирует процесс подготовки к обслуживанию потребителей на предприятиях питания в обычном режиме, и в номерах отеля в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства; определяет способы распределения производственных заданий между бригадами официантов/барменов, передачи полномочий и ответственности; подбирает виды посуды, приборов, белья и рассчитывает их необходимое количество в соответствии со

	<p>способами подачи блюд; организывает, осуществляет и контролирует процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; осуществляет расчет с посетителями.</p> <p>- владеет навыками организации, осуществления и контроля процессов обслуживания потребителей; навыками координации процессов службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания; распределения производственных заданий между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определение степени ответственности старших официантов/барменов; техникой обслуживания гостей на предприятиях питания в обычном режиме, в том числе выездных, и в номерах отеля в соответствии с профессиональными стандартами индустрии гостеприимства; профессиональными навыками сервировки столов; профессиональными навыками подачи блюд различными способами; техникой обслуживания гостей на предприятиях питания в обычном режиме, на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.</p>
--	--

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=33897>.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Столовая посуда, приборы, столовое белье									
	1. Характеристика фарфоро-фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Характеристика столового белья.	2							
	2. Характеристика и виды фарфоро-фаянсовой, хрустальной и стеклянной, металлической посуды, 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					2			
	3. Характеристика фарфоро-фаянсовой, стеклянной, хрустальной, металлической посуды. Характеристика столового белья.							22	
2. Подготовка залов к обслуживанию потребителей									

1. Подготовка залов к обслуживанию. Основные правила сервировки столов. Виды сервировок. Обслуживающий персонал залов	2							
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			
3. Виды сервировки столов. Основные правила сервировки столов, последовательность сервировки. Предварительная сервировка столов: варианты предварительной сервировки. Дополнительная и исполнительная сервировки. Отработка техники сервировки					2			
4. Подготовка залов к обслуживанию потребителей							22	
3. Организация обслуживания посетителей в зале ресторана								
1. Основные этапы обслуживания гостей в зале. Основные способы и правила подачи блюд	2							
2. 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. 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			

3. Основные правила подачи блюд, закусок и напитков. Последовательность подачи блюд, закусок и напитков. Подача холодных и горячих закусок. Способы подачи супов. Подача вторых горячих блюд Подача сладких блюд, фруктов, горячих и холодных напитков. Подача алкогольных напитков: правила подбора и температура подачи Подбор посуды. Отработка техники подачи.					2			
4. Основные способы и правила подачи блюд							22	
4. Обслуживающий персонал залов								
1. обслуживающий персонал залов							22	
2. Зачет								
Всего	6				10		88	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Изосимова И. В., Сергачева О. М. Основы искусства обслуживания: 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»](Красноярск: СФУ).
2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
3. Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
4. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
5. Изосимова И. В., Сергачева О. М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие(Красноярск: СФУ).
6. Барановский В. А. Официант-бармен(Минск: Букмастер).
7. Иванов А. Нормативные документы индустрии питания: справочник(М.: Ресторанные ведомости).
8. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие(Москва: Издательство "ФОРУМ").
9. Изосимова И.В., Сергачева О.М. Искусство обслуживания в ресторанном сервисе: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный;
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный;

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система «Рукоонт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 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 учебных занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук).

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.