

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
**Этикет в ресторанном сервисе**

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Направленность (профиль) *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома 2023**

Рабочая программа дисциплины «*Этикет в ресторанном сервисе*» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденным Приказом Минобрнауки РФ № 1047 от 17.08.2020
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2021.

Разработал: Погорелова М.Л. Доцент, к.т.н., доц.

Рецензент: Денисенко Т.А. Доцент, к.т.н., доц.

#### ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

#### ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

Формирование навыков культурного, профессионального общения в рамках профессиональной деятельности, овладение знаниями о коммуникации в профессиональной сфере, этических принципах и нормах взаимодействия и их использование в сфере индустрии питания.

### Задачи дисциплины:

- Изучение правил и норм обслуживания на предприятиях общественного питания;
- изучение правил и норм культурного общения при осуществлении профессиональной деятельности;
- овладения навыками организации процесса обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком культурном уровне.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>ПК-2</b> Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области конфликтологии, мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить обучение и оценивать профессиональный уровень персонала; проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.</li></ul>	ИД 1-ПК-2 Знает правила этикета в ресторанном сервисе ИД 3-ПК-2 Умеет проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам. ИД 4-ПК-2 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### знать:

Правила этикета в ресторанном сервисе.

### Уметь:

Проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.

### Владеть:

- Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания.

- Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина входит в перечень дисциплин вариативной части учебного плана, обязательная дисциплина. Изучается в 4 семестре.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами базовой части Русский язык и культура речи, Культурология и

межкультурное взаимодействие, История мировой и отечественной кулинарной культуры, История виноделия.

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

##### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
	4 семестр	4 семестр
Общая трудоемкость в зачетных единицах	3	3
Общая трудоемкость в часах	108	108
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	32	6
Лекции	16	4
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	16	2
ИКР	2,35	2,35
Самостоятельная работа в часах	37,65+36	34+56,65+9
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен

##### 4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
	4 семестр	4 семестр
Лекции	16	4
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	16	2
Консультации	2	2
Зачет/зачеты	-	-
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы	-	-
Курсовые проекты	-	-
Всего	34,35	8,35

#### 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

##### 5.1. Тематический план учебной дисциплины

###### Очная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<i>4-й семестр</i>						
1.	Раздел 1 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания	25	6		4	13
1.1.	Этика и этикет. Общие понятия.		2			
1.2.	Этикет как феномен культуры. Четыре подсистемы этикета. Этикетные нормы. Этикет и международная коммуникация.					
1.3.	Национальные особенности этикета.				2	5
1.4.	Этические нормы и правила обслуживания на предприятиях общественного питания.		2			

1.5.	Основы психологических особенностей личности в процессе обслуживания.				2	3
1.6.	Интерьеры залов предприятий общественного питания как составляющая культуры обслуживания		2			5
2	<b>Раздел 2. Особенности организации процесса обслуживания в зависимости от типа предприятия общественного питания</b>	<b>33</b>	<b>8</b>		<b>10</b>	<b>14,65</b>
2.1	Предметы сервировки стола. Виды столовой посуды и их характеристика.		2		4	5
2.2.	Основные правила предложения и отпуска блюд и напитков.				2	2,65
2.3.	Виды и правила сервировки стола.		2		2	5
2.4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели.		2		2	2
2.5.	Основы делового этикета в ОП. Виды деловых приемов. Особенности обслуживания		2			
3.	<b>Раздел 3. Профессиональный корпоративный этикет в общественном питании</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>10</b>
3.1.	Этические нормы и правила профессионального обслуживания на предприятиях общественного питания.		2			
3.2.	Стиль одежды и внешнего вида, цветовые решения и аксессуары в деловой одежде. Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП.				2	2
3.3.	Характеристика конкретного предприятия общественного питания как социально-экономической системы					8
	Всего, в 4 семестре		16		16	<b>37,65</b>
	ИКР					<b>2,35</b>
	Экзамен	<b>36</b>				<b>36</b>
	Итого:	<b>108</b>	<b>16</b>		<b>16</b>	<b>37,65+36+2,35</b>

### Заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Культура обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	<b>37</b>	<b>2</b>			<b>34</b>
1.1.	Этика и этикет. Общие понятия.		2			4
1.2.	Этикет как феномен культуры. Четыре подсистемы этикета. Этикетные нормы. Этикет и международная коммуникация.					5
1.3.	Национальные особенности этикета.					10
1.4.	Этические нормы и правила обслуживания на предприятиях общественного питания.					5
1.5.	Основы психологических особенностей личности в процессе обслуживания.					5
1.6.	Интерьеры залов предприятий общественного питания как составляющая культуры обслуживания					5
2.	<b>Раздел 2. Особенности организации процесса обслуживания в зависимости от типа предприятия общественного питания</b>	<b>42</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>34</b>
2.1	Предметы сервировки стола. Виды столовой посуды и их характеристика.					5
2.2.	Основные правила предложения и отпуска блюд и напитков.					10
2.3.	Виды и правила сервировки стола.		2		2	9

2.4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели.				5
2.5.	Основы делового этикета в ОП. Виды деловых приемов. Особенности обслуживания				5
3.	<b>Раздел 3. Профессиональный корпоративный этикет в общественном питании</b>	<b>20</b>			<b>22,65</b>
3.1.	Этические нормы и правила профессионального обслуживания на предприятиях общественного питания.				5
3.2.	Стиль одежды и внешнего вида, цветовые решения и аксессуары в деловой одежде. Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП.				7,65
3.3.	Характеристика конкретного предприятия общественного питания как социально-экономической системы.				10
	Всего в 4 семестре	90,65			34+56,65
	ИКР	2,35			2,35
	Экзамен	9			9
	<b>Итого:</b>	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>102</b>

## 5.2. Содержание

### Раздел 1 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания

1.1. Этика и этикет. Общие понятия. История мирового этикета. Составные части этики. Принципы современного этикета. Культура обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы безопасности и экологичности обслуживания.

1.2. Этикет как феномен культуры. Четыре подсистемы этикета.

Этикетные нормы. Этикет и международная коммуникация.

1.3. Национальные особенности этикета.

Национальные традиции. Способы обслуживания с учетом национальных традиций.

Особенности национальной кухни: предпочтения и антипатии.

1.4. Этические нормы и правила обслуживания на предприятиях общественного питания.

Основы культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Аспекты культуры обслуживания на предприятиях ОП. Эстетика поведения работников предприятий общественного питания. Общие правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами.

1.5. Основы психологических особенностей личности в процессе обслуживания.

Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. Формулы речевого этикета – устойчивые выражения.

1.6. Интерьеры залов предприятий общественного питания как составляющая культуры обслуживания. Стили оформления интерьеров. Свет в интерьере. Температурный режим зала. Классификация помещений. Оборудование зала. Виды и требования, предъявляемые к мебели ПОП.

### Раздел 2. Особенности организации процесса обслуживания в зависимости от типа предприятия общественного питания

2.1. Предметы сервировки стола. Виды столовой посуды и их характеристика.

Элементы сервировки стола. Характеристика столового белья. Материалы, изделия, условия эксплуатации. Общие сведения о посуде сегмента NoReCa. Виды столовой посуды. Характеристика и назначение посуды из фарфора, фаянса, майолики, гончарной керамики, бумаги, металлов и полимеров. Характеристика и назначение посуды из стекла. Классификация стеклянной посуды для напитков. Критерии выбора столовой посуды.

2.2. Основные правила предложения и отпуска блюд и напитков. Характеристика обслуживания: французский, английский, русский и американский способы обслуживания. Правила подачи холодных и горячих закусок, первых, вторых блюд, десертов. Температура при подаче. Последовательность подачи блюд. Предложение и подача напитков. Правила сочетаний блюд и напитков. Посуда для подачи блюд и напитков.

2.3. Виды и правила сервировки стола.

Застольные традиции в ретроспективе. Виды банкетов. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Предварительная сервировка. Расположение столовых приборов, посуды, элементов сервировки. Последовательность подачи блюд.

2.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели. Вывески, карта вин; назначение, принципы составления, виды меню.

2.5. Основы делового этикета в ОП. Виды деловых приемов. Особенности обслуживания.

### **Раздел 3. Профессиональный корпоративный этикет в общественном питании**

3.1. Этические нормы и правила профессионального обслуживания на предприятиях общественного питания.

Особенности обслуживания в рамках деловых мероприятий. Этикетные нормы обслуживания в транспорте и местах массового отдыха людей, на предприятиях социально ориентированного питания. Понятие и организация кейтеринга.

3.2. Стиль одежды и внешнего вида, цветовые решения и аксессуары в деловой одежде. Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП. Общие требования к внешнему виду работников. Признаки корпоративного стиля и корпоративной культуры на предприятиях общественного питания.

3.3. Характеристика конкретного предприятия общественного питания как социально-экономической системы.

## **6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

### **6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)**

*Для очной формы обучения*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1.	<b>Раздел 1 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания</b>		<b>13</b>		
1.3.	Национальные особенности этикета.	<u><i>Изучить</i></u> Национальные традиции. Особенности национальной кухни: предпочтения и антипатии. <u><i>подготовить отчет по л/р;</i></u> <u><i>подготовиться к опросу.</i></u>	5	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
1.5.	Основы психологических особенностей личности в процессе обслуживания.	<u><i>Изучить</i></u> Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. <u><i>подготовить отчет по л/р;</i></u> <u><i>подготовиться к опросу.</i></u>	3		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
1.6.	Интерьеры залов предприятий	<u><i>Изучить</i></u> Стили оформления интерьеров.	5		Вопросы по темам/разделам

	общественного питания как составляющая культуры обслуживания	Виды и требования, предъявляемые к мебели ПОП. Нормативно-техническая документация на мебель для предприятий ОП <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b>			дисциплины, Защита лабораторной работы. Сообщение по теме
2.	<b>Раздел 2. Особенности организации процесса обслуживания в зависимости от типа предприятия общественного питания</b>		<b>14,65</b>		
2.1	Предметы сервировки стола. Виды столовой посуды и их характеристика.	<b><u>Изучить</u></b> Общие сведения о посуде сегмента HoReCa. Виды столовой посуды. Характеристика и назначение посуды <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b>	5	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2.2.	Основные правила предложения и отпуска блюд и напитков.	<b><u>Изучить</u></b> Правила подачи холодных и горячих закусок, первых, вторых блюд, десертов. Температура при подаче. Последовательность подачи блюд. Предложение и подача напитков. Правила сочетаний блюд и напитков. Посуда для подачи блюд и напитков. <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b>	2,65		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2.3.	Виды и правила сервировки стола.	<b><u>Изучить</u></b> Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Предварительная сервировка. Расположение столовых приборов, посуды, элементов сервировки. <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b>	5		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2.4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели.	<b><u>Изучить</u></b> Средства информации и их цели. <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b>	2		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3.	<b>Раздел 3. Профессиональный корпоративный этикет в общественном питании</b>		<b>10</b>		
3.2.	Стиль одежды и внешнего вида, цветовые решения и аксессуары в деловой одежде. Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП.	<b><u>Изучить</u></b> Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП. Общие требования к внешнему виду работников. <b><u>подготовить отчет по л/р;</u></b> <b><u>подготовиться к опросу.</u></b>	2	[1,2,3,5]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы.
3.3.	Характеристика конкретного предприятия общественного питания как	<b><u>Изучить</u></b> Способы организации процесса обслуживания, сервировки стола и подачи блюд в условиях конкретного предприятия ОП.	8		Практико-ориентированное задание



	социально-экономической системы	<b><u>Выполнить практическое задание</u></b>			
	Экзамен	<b><u>Подготовка к экзамену</u></b>	36		Вопросы экзамена
		Всего, в 4 семестре	37,65		
		Итого	36+		
			37,65		

*Для заочной формы обучения*

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Культура обслуживания на предприятиях общественного питания</b>		<b>34</b>		
1.1.	Этика и этикет. Общие понятия.	<b><u>Изучить</u></b> Составные части этики. Принципы современного этикета. <b><u>подготовиться к опросу</u></b>	4	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины,
1.2.	Этикет как феномен культуры. Четыре подсистемы этикета. Этикетные нормы. Этикет и международная коммуникация.	<b><u>Изучить</u></b> Этикет как феномен культуры. Четыре подсистемы этикета.	5	[1,2,3]	Вопрос контрольной работы
1.3.	Национальные особенности этикета.	<b><u>Изучить</u></b> Национальные традиции. Способы обслуживания с учетом национальных традиций. Особенности национальной кухни: предпочтения и антипатии. <b><u>Выполнить практическое задание</u></b>	10	[1,2,3]	Комплексное практическое задание
1.4.	Этические нормы и правила обслуживания на предприятиях общественного питания.	<b><u>Изучить</u></b> Общие правила поведения за столом. Правила пользования столовыми приборами. <b><u>Выполнить задание контрольной работы</u></b>	5		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Вопрос контрольной работы
1.5.	Основы психологических особенностей личности в процессе обслуживания.	<b><u>Изучить</u></b> Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. <b><u>Выполнить задание контрольной работы</u></b>	5	[1,2,3]	Вопрос контрольной работы Вопрос контрольной работы
1.6.	Интерьеры залов предприятий общественного питания как составляющая культуры обслуживания	<b><u>Изучить</u></b> Стили оформления интерьеров. Виды и требования, предъявляемые к мебели ПОП. Нормативно-техническая документация на мебель для предприятий ОП <b><u>Выполнить задание контрольной работы</u></b>	5	[1,2,3]	Вопрос контрольной работы Вопрос контрольной работы
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Особенности организации процесса обслуживания в зависимости от типа предприятия общественного питания</b>		<b>34</b>		

2.1	Предметы сервировки стола. Виды столовой посуды и их характеристика.	<u><b>Изучить</b></u> Общие сведения о посуде сегмента HoReCa. Виды столовой посуды. Характеристика и назначение посуды <u><b>подготовиться к опросу</b></u> <u><b>Подготовить отчет по л/р.</b></u>	5	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы.
2.2.	Основные правила предложения и отпуска блюд и напитков.	<u><b>Изучить</b></u> Последовательность подачи блюд. Предложение и подача напитков. Правила сочетаний блюд и напитков. Посуда для подачи блюд и напитков. <u><b>подготовиться к опросу</b></u> <u><b>Выполнить задание контрольной работы</b></u>	10	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Вопрос контрольной работы
2.3.	Виды и правила сервировки стола.	<u><b>Изучить</b></u> Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Предварительная сервировка. Расположение столовых приборов, посуды, элементов сервировки. <u><b>подготовиться к опросу</b></u> <u><b>Подготовить отчет по л/р.</b></u>	9		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы.
2.4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели.	<u><b>Изучить</b></u> Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели. <u><b>подготовиться к опросу</b></u>	5		Вопросы по темам/разделам дисциплины.
2.5.	Основы делового этикета в ОП. Виды деловых приемов. Особенности обслуживания	<u><b>Изучить</b></u> Виды деловых приемов. Особенности обслуживания. <u><b>подготовиться к опросу</b></u>	5		Вопросы по темам/разделам дисциплины.
3.	<b>Раздел 3. Профессиональный корпоративный этикет в общественном питании</b>		<b>22,65</b>		
3.1.	Этические нормы и правила профессионального обслуживания на предприятиях общественного питания.	<u><b>Изучить</b></u> Особенности обслуживания в рамках деловых мероприятий. Этикетные нормы обслуживания в транспорте и местах массового отдыха людей, на предприятиях социально ориентированного питания. <u><b>подготовиться к опросу</b></u> <u><b>Выполнить задание контрольной работы</b></u>	5		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Вопрос контрольной работы
3.2.	Стиль одежды и внешнего вида, цветовые решения и аксессуары в деловой одежде. Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП.	<u><b>Изучить</b></u> <u><b>Изучить</b></u> Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП. Общие требования к внешнему виду работников. <u><b>подготовиться к опросу</b></u>	7,65		Вопросы по темам/разделам дисциплины, Вопрос контрольной работы
3.3.	Характеристика конкретного предприятия	<u><b>Изучить</b></u> Способы организации процесса	10		Практико-

	общественного питания как социально-экономической системы.	обслуживания, сервировки стола и подачи блюд в условиях конкретного предприятия ОП. <b><u>Выполнить практическое задание</u></b>			ориентированное задание
	Экзамен	Подготовка к экзамену	9		Вопросы экзамена
		Итого	99, 65		

## 6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Этикет в общественном питании»

Для полного и качественного изучения дисциплины необходимо регулярное посещение лекционных занятий и лабораторных работ. При подготовке к лабораторной работе рекомендуется подробно изучить лекционный материал, ознакомиться с дополнительной литературой.

Содержание дисциплины можно разделить на следующие составные части:

- Культура обслуживания на предприятиях общественного питания;
- Особенности организации процесса обслуживания в зависимости от типа предприятия общественного питания;
- Профессиональный корпоративный этикет в общественном питании.

В первой части рассматриваются основные понятия об этике и этикете применительно к сфере общественного питания. Этикетные нормы культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Отдельное внимание уделено особенностям национальных этикетов. Рассмотрены вопросы изучения российской и международной нормативно-технической документации, регламентирующей данные процессы.

Во второй части дисциплины изучаются особенности организации процесса обслуживания на предприятиях общественного питания в зависимости от их вида, мощности и размещения. Рассмотрены этикетные правила сервировки стола для разных условий, виды посуды, столовых приборов и столового белья.

В третьей части дисциплины рассматриваются вопросы, касающиеся особенностей корпоративной этики работников предприятий общественного питания, а именно, правила общения и поведения, виды делового дресс-кода.

Более эффективное освоение дисциплины возможно путем проведения лабораторных работ, моделирующих реальные условия обслуживания на предприятиях общественного питания. Изучение правил сервировки стола целесообразно проводить с использованием образцов столового белья, посуды из керамики и стекла, столовых приборов.

Теоретические сведения лекционного курса должны сопровождаться видеопрезентационными материалами.

Лекция должна заканчиваться выдачей домашнего задания для подготовки к лабораторной работе.

Лабораторную работу следует начинать с письменного опроса студентов по теме лекции. Преподаватель проверяет ответы, оглашает результаты и разбирает ошибки. Далее преподаватель кратко излагает материал и методику занятия. Студенты самостоятельно выполняют работу, заполняют отчеты. Выводы по работе должны содержать анализ полученных результатов и объяснение полученных данных. Защита лабораторной работы проводится по результатам проверки отчета и собеседования. Допуск студента к следующей лабораторной работе возможен при положительной оценке по опросу и защите лабораторной работе.

Для эффективного освоения дисциплины особое значение имеет формирование личного опыта обучающихся экспериментальным и аналитическим методами в условиях действующих предприятий общественного питания любого типа, мощности, специализации.

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

*Не предусмотрены*

## 6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

(для очной формы обучения)

1. Национальные особенности этикета.
2. Основы психологических особенностей личности в процессе обслуживания.
3. Предметы сервировки стола. Виды столовой посуды и их характеристика.
4. Основные правила предложения и отпуска блюд и напитков.
5. Виды и правила сервировки стола.
6. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации и их цели.
7. Стиль одежды и внешнего вида, цветовые решения и аксессуары в деловой одежде. Основы единого корпоративного стиля на предприятиях ОП.

(для заочной формы обучения)

1. Виды и правила сервировки стола.

## 6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

*Не предусмотрены*

### Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2019. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6	<a href="http://znanium.com/catalog/product/430602">http://znanium.com/catalog/product/430602</a>
2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a>
3. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / Барышева А.Д., Матюхина Ю.А., Шередер Н.Г. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-095-3	<a href="http://znanium.com/catalog/product/535092">http://znanium.com/catalog/product/535092</a>
4. Межкультурные отличия в практике бизнеса: Учебное пособие / Громова Н.М. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 164 с.:	<a href="http://znanium.com/catalog/product/854533">http://znanium.com/catalog/product/854533</a>

60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0459- 8	
<i>б) дополнительная:</i>	
5. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-9776-0369-0	<a href="http://znanium.com/catalog/product/504888">http://znanium.com/catalog/product/504888</a>
6. Ниссен, В. Ю. Русский речевой этикет [Электронный ресурс] : учеб. пособие <a href="http://znanium.com/catalog/product/406425">http://znanium.com/catalog/product/406425</a> / В. Ю. Ниссен, Т. В. Карасёва. - М. : ФЛИНТА : Наука, 2011. - 80 с. - (Русский язык как иностранный). - ISBN 978-5-9765- 1056-2 (ФЛИНТА), ISBN 978-5-02-037416-4 (Наука).	<a href="http://znanium.com/catalog/product/406425">http://znanium.com/catalog/product/406425</a>
7. Современный этикет / Кузнецов И.Н., - 8-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-02380-4	<a href="http://znanium.com/catalog/product/430551">http://znanium.com/catalog/product/430551</a>
8. Купчик, Е. В. Основы делового общения и гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. В. Купчик, О. В. трофимова. - 2- е изд., стер. - М.: Флинта, 2013. - 264 с. - ISBN 978-5-9765-1542-0.	<a href="http://znanium.com/catalog/product/466410">http://znanium.com/catalog/product/466410</a>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на ресурс
<i><b>Электронные библиотечные системы:</b></i>		
1.	ЭБС «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	ЭБС «Университетская библиотека online»	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
3.	ЭБС «Znanium»	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
	Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
<i><b>Перечень рекомендуемых интернет-ресурсов:</b></i>		
4.	Промышленный портал нормативно-технической документации	<a href="http://www.complexdoc.ru">www.complexdoc.ru</a>
5.	Каталог национальных стандартов	<a href="https://www.gost.ru/portal/gost">https://www.gost.ru/portal/gost</a>
6.	Портал контроля качества и безопасности товаров и услуг	<a href="http://www.roscontrol.com">http://www.roscontrol.com</a>
7.	Форум товароведения однородных групп товаров	<a href="https://znaytovar.ru">https://znaytovar.ru</a>
8.	Innovation Activities of the Russian Big Business	<a href="http://www.rb.ru">http://www.rb.ru</a>

9.	Интернет-издание для участников рынка индустрии гостеприимства и питания	<a href="http://www.horeca-magazine.ru/">http://www.horeca-magazine.ru/</a>
10.	Издание Барменской Ассоциации России, специализированный журнал для барменов	<a href="http://www.barclass.ru/barnews/">http://www.barclass.ru/barnews/</a>
11.	Журнал о продовольственном рынке России	<a href="http://www.foodmarket.spb.ru/">http://www.foodmarket.spb.ru/</a>
12.	Кулинарный журнал	<a href="http://www.gastronom.ru/">http://www.gastronom.ru/</a>
13.	Специализированное издание о ресторанном бизнесе.	<a href="http://www.imperiavkusa.ru/">http://www.imperiavkusa.ru/</a>
14.	Новости и традиции кофе и чая в России	<a href="http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/kicvr/">http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/kicvr/</a>
15.	Бизнес-издание, ориентированное на профессионалов рынка общественного питания.	<a href="http://www.obshchepit.panor.ru/">http://www.obshchepit.panor.ru/</a>
16.	Специализированное издание, по оценке рынка производства и продажи изделий для сервировки стола из стекла, фарфора, хрусталя, керамики и металла.	<a href="http://www.posuda.info/">http://www.posuda.info/</a>
17.	Информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе.	<a href="http://www.restoranoved.ru/">http://www.restoranoved.ru/</a>

**Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
Гл. корп., ауд. 404 Лекционная аудитория / Аудитория технологий ритейла	Число посадочных мест – 22, рабочее место преподавателя, рабочая доска Торговый комплекс для учебного процесса. Образцы посуды из керамики и стекла. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/ 15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITESCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для	LibreOffice GNU LGPL v3+, свободно распространяемый офисный пакет с <u>открытым исходным кодом</u>  Adobe Acrobat Reader, проприетарная, бесплатная программа для просмотра документов в формате PDF

	подключения+комплект колонок SVENSPS-70.	
Гл. корп., ауд.125 Аудитория барного и ресторанного дела	Барная стойка, сервировочные столы, столовые приборы, посуда и предметы для сервировки. Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/ 15.6/1366*768/Windows 8.1 64-bit); Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVENSPS-70.	LibreOffice GNU LGPL v3+, свободно распространяемый офисный пакет с <u>открытым исходным кодом</u>  Adobe Acrobat Reader, проприетарная, бесплатная программа для просмотра документов в формате PDF