

**Компонент ОПОП 19.03.04 Технология продукции и организации общественного  
питания**  
наименование ОПОП  
**Б1.В.ДВ.05.01**  
шифр дисциплины

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Дисциплины  
(модуля)**

**Эстетика и этикет в общественном питании**

---

Разработчик (и):

Корчунов В. В.

ФИО

доцент

должность

К.Т.Н

ученая степень,  
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 12 от 27.04.2021 г.

Заведующий кафедрой

Т.И.И.



подпись

В. А. Гроховский

ФИО

**Мурманск  
2021**

## Пояснительная записка

Объем дисциплины - 4 з.е.

**1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой**

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1 <sub>ПК5</sub> Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основы эстетики и этикета;</li><li>- особенности применения основ эстетики и этикета на практике в сфере общественного питания.</li><li>- структуру обслуживания на предприятиях общественного питания,</li><li>- деловой стиль работы предприятия общественного питания,</li><li>- правила застольного этикета, этикета межличностного общения на рабочем месте</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– организовать процесс обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов;</li><li>– Подбирать столовую посуду и приборы, столовое белье согласно тематике торжества, методов и форм обслуживания;</li><li>– Подобрать оформление зала согласно тематике торжества</li></ul> <b>Владеть навыками:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- этикета и застольного этикета в сфере общественного питания;</li><li>- организации процесса обслуживания и проведения банкетов, сервировке столов;</li><li>- создания эстетики в интерьере, столовой посуде, столовом белье.</li><li>- навыками в создании эстетической среды предприятиями;</li></ul>

## 2. Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. ключевые понятия Предмет этики как науки, цели, задачи, основные понятия. Мораль. Нравственность. Категории. Принципы. профессиональная этика. Виды.

Тема 2. Этикет. История возникновения. Взаимосвязь этики и этикета. Виды этикета Манеры. Правила поведения в общественных местах

Тема 3. Деловой этикет. Основные элементы: приветствия, представления, обращение, субординация, визитные карточки.

Тема 4. Застольный этикет.

Тема 5. Тема Эстетика в общественном питании. Эстетические требования к экстерьеру зданий предприятий общественного питания, интерьерам производственных и торговых помещений, к обслуживающему персоналу, столовому белью (скатертям, салфеткам, формам сложения салфеток при обслуживании различных видов банкетов и приемов, а так же столовой посуде, приборам, стеклу).

Тема 6. Эстетическое оформление залов

### **3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)**

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические указания к выполнению практических/контрольных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МГТУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

### **4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)**

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МГТУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

**5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы** (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

#### ***Основная литература:***

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата : для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим и техническим направлениям, по специальности "Экономика и управление на предприятии туризма" / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021, 2019. - 330, [2] с. - (Бакалавр. Академический курс) (Высшее образование). - Библиогр.: с. 327-331. - ISBN 978-5-534-09303-2 : 799-00. - Текст : непосредственное.

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Триц. мост, 2012. - 205 с. : ил. - Библиогр.: с. 177. - ISBN 978-5-4377-0011-2 : 397-00.

#### ***Дополнительная литература:***

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособие для сред. проф. образования / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - Москва : Альфа-М : Инфра-М, 2011. - 319 с. : ил. - (ПРОФИЛЬ). - Библиогр.: с. 316. - ISBN 978-5-98281-066-3 (Альфа-М). - ISBN 978-5-16-002497-4 (Инфра-М) : 241-89.

2. Щербакова, Е. И. Этикет и культура питания : учебное пособие / Е. И. Щербакова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2014. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179257> (дата обращения: 03.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кузнецов, И. Н. Современный этикет / И. Н. Кузнецов. — 11-е изд. —

Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04107-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229748> (дата обращения: 03.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. *Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации*- URL: <http://pravo.gov.ru>
2. *Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»*- URL: <http://window.edu.ru>

## 7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. *Операционная система Microsoft Windows Vista*
2. *Офисный пакет Microsoft Office 2007*
3. *Программное обеспечение «Антиплагиат»*

## 8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)** представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МГТУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## 10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения			
	Очная		Заочная	
	Семестр	Всего часов	Курс/Сессия	Всего часов
	7		5/1	
Лекции	18	18	4	4
Практические занятия	18	18	4	4
Лабораторные работы				
Самостоятельная работа	108	108	132	132
Подготовка к промежуточной аттестации			4	4
<b>Всего часов по дисциплине</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
/ из них в форме практической подготовки				
Формы промежуточной аттестации и текущего контроля				

Зачет	+	+	+	+
Количество контрольных работ			1	1

### Перечень практических занятий по формам обучения

№ п/п	Темы практических занятий
<b>Очная форма</b>	
1.	Эстетические требования к экстерьеру и интерьеру предприятий общественного питания
2.	Застольный этикет
3.	Изучение столовой посуды, приборов
4.	Виды сервировок. Изучение столового белья. Правила и формы сложения салфеток
5.	Разработка стратегии дизайна блюд согласно тематике торжества
6.	Эстетическое оформление залов и банкетных столов
<b>Заочная форма</b>	
1.	Застольный этикет