

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ  
Декан ФСТ

УТВЕРЖДАЮ /В.П. Шалаев/  
(Ф.И.О. декана (директора института))

30.06.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б.1.2.6 Технологии услуг питания**

*(код и наименование дисциплины по учебному плану)*

Направление подготовки  
(специальность)

43.03.02 Туризм

Квалификация выпускника

Бакалавр

*(бакалавр/магистр/специалист)*

Направленность

Технологии и организация туроператорских и  
турагентских услуг

Курс 3, 4

Семестр 6, 7

**Распределение учебного времени**

Трудоемкость по учебному плану	144 / 4	часов/зачетных единиц
Лекции	2	часов
Лабораторные работы	-	часов
Практические занятия	4	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	6	часов
Контактная работа по экзамену	-	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	138	часов
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	-	часов
Экзамен	-	семестр
Зачет	7	семестр
БРК, ДЗ	-	семестр

(год)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 43.03.02 Туризм

Программу составили:

старший преподаватель	СНиТ	СОГЛАСОВАНО	Д.В. Ефремова
(должность)	(кафедра)		(И.О. Фамилия)

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры, за которой закреплена дисциплина  
Кафедра сервиса и туризма

		(наименование кафедры)	
26.06.2020	протокол №	9	
(дата)			
Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина	
		(И.О. Фамилия)	

Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с факультетом (институтом), выпускающей(ими) кафедрой(ами).

СООТВЕТСТВУЕТ действующей ОП.

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина
		(И.О. Фамилия)

Председатель методической комиссии факультета (института), в который входит выпускающая кафедра

СОГЛАСОВАНО	В.П. Комисар
	(И.О. Фамилия)

Эксперт(ы): Коновалов Валерий Леонидович, директор ООО "Интурвест"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 01.07.2021 г.

Специалист учебно-методического центра СОГЛАСОВАНО /Т.А. Смирнова/

## Раздел 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является достижение планируемых результатов обучения, соответствующих установленным в ОПОП индикаторам достижения компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
1. ПК-5 Формирует технологии оказания гостиничных, санаторно-курортных, анимационных услуг и услуг общественного питания на основе современных требований к созданию туристского продукта	ПК-5.1. Организует процесс оказания гостиничных и санаторно-курортных услуг на основе новых технологий	<p><b>знания:</b> Основы организации деятельности гостиниц (предприятий питания) и иных средств размещения, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах (предприятиях питания), принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса (предприятия питания), основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (предприятий питания).</p> <p><b>умения:</b> Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса предприятия питания).</p> <p><b>навыки:</b> Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта (предприятия питания), потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонами, разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.</p>
	ПК-5.2. Организует работу предприятия общественного питания и анимационной команды с учетом потребностей отдыхающих	<p><b>знания:</b> Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p><b>умения:</b> Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (предприятий питания) в материальных ресурсах и персонале, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения (предприятий питания).</p> <p><b>навыки:</b> Проведение встреч,</p>

		переговоров и презентаций гостиничного продукта (предприятия питания), потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонами, разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.
--	--	---

## Раздел 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП.

Дисциплина является обязательной

Для продолжения формирования заявленных компетенций необходимы знания предшествующих дисциплин: Технологии анимационной деятельности (ПК-5); практик: Производственная практика. Проектно-технологическая практика (ПК-5)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Технологии гостиничных услуг (ПК-5), Технологии курортного дела (ПК-5); государственной итоговой аттестации в форме: Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ПК-5)

## Раздел 3. ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Для формирования заявленных компетенций используются методологические технологии, реализующие деятельностный, личностно-ориентированный, практико-ориентированный подходы.

Основными стратегическими технологиями являются: дискуссионные, лекционные занятия, практические занятия, процедуры самообучения

На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: case-study, деловая игра, классическая лекция, мини-проекты, ролевая игра

## Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
<b>История возникновения индустрии питания. Особенности национальной кухни зарубежных стран</b>	<b>72</b>	ПК-5
Лекция. Краткая история возникновения ресторанного дела. Первые типы предприятий общественного питания. История возникновения и развития индустрии питания на Руси, в СССР, в России.	2	
Практическое занятие. Типы предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к предприятиям питания в сфере туризма.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение КР		
Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала.		
Работа над проектом.		
Общие требования к предприятиям общественного питания.	68	
Иная контактная работа:	0	

### 7 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
<b>Сфера услуг питания. Типы и особенности функционирования предприятий питания. Динамика развития индустрии питания сегодня и перспективы ее развития в будущем.</b>	<b>72</b>	ПК-5
Практическое занятие. Обзор рынка услуг общественного питания за рубежом, в России и в Марий Эл. Динамика развития индустрии питания сегодня и перспективы ее развития в будущем. Конъюнктура. Изучение отдельных сегментов рынка услуг общественного питания.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение КР Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. Работа над проектом. Санитарно-гигиенические и технологические, требования безопасности продовольственного сырья и продуктов, требования экологической безопасности, требования противопожарной безопасности.	70	
Иная контактная работа: зачет	0	

## Раздел 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины Технологии услуг питания рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой, ее структурой и содержанием разделов. Учебный материал структурирован, изучение дисциплины осуществляется в тематической последовательности.

**Занятия лекционного типа** дают систематизированные знания по дисциплине Технологии услуг питания, концентрируют внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть проблемы, явления или процесса; зафиксировать выводы и практические рекомендации. Подготовка к занятиям **семинарского типа** включает ознакомление с планом практического занятия; работу с конспектом лекций, выполнение домашнего задания, работу с учебной и учебно-методической литературой, научными изданиями и электронными образовательными ресурсами, рекомендованными рабочей программой дисциплины Технологии услуг питания.

Содержание **самостоятельной работы** определяется рабочей программой дисциплины Технологии услуг питания, оценочными и методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Эффективным средством осуществления самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к образовательной программе, рабочей программе дисциплины Технологии услуг питания, к электронным библиотечным системам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Изучение дисциплины Технологии услуг питания включает выполнение контрольной работы.

Периодичность проведения, формы текущего контроля успеваемости, система оценивания хода освоения дисциплин представлены в рабочей программе. Условия аттестации приведены в технологической карте, входящей в состав рабочей программы дисциплины Технологии услуг питания.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине Технологии услуг питания является

зачет.

## Раздел 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Учебно-методическое обеспечение

№№ п/п	Список используемой литературы	Количество экземпляров печатных изданий, имеющихся в библиотеке, или электронный адрес издания (ресурса) в сети Интернет
<b>УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ</b>		
1.	Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : [учебное пособие для студентов вузов по направлению "Гостиничное дело"] / Н. Ю. Арбузова. 3-е изд., испр. Москва: Академия, 2012. - 220, [1] с. ISBN 978-5-7695-9303-1. Экземпляры: всего 25.	25
2.	Корнеев, Николай Владимирович. Технология гостиничного сервиса [Текст] : [учебник для студентов вузов по направлению "Сервис"] / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. Москва: Академия, 2011. - 269, [1] с. ISBN 978-5-7695-5809-2. Экземпляры: всего 20.	20
3.	Милл, Роберт Кристи. Управление рестораном [Текст] : [учеб. для студентов вузов по специальностям "Социально-культур. сервис и туризм", "Экономика и упр. на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Упр. персоналом"] : [пер. с англ.] / Роберт Кристи Милл. 3-е изд. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009 ISBN 978-5-238-01589-7. Экземпляры: всего 20.	20
4.	Лойко, Ольга Тимофеевна. Сервисная деятельность [Текст] : [учеб. пособие для студентов вузов по специальностям и направлениям укрупнен. группы направления "Сфера обслуживания"] / О. Т. Лойко. Москва: Academia, 2008. - 303, [1] с. ISBN 978-5-7695-4451-4. Экземпляры: всего 30.	30
5.	Васина, Светлана Михайловна. Технологии услуг питания [Текст] : конспект лекций : [по направлениям 43.03.01, 43.03.02] / С. М. Васина, К. В. Смотрина; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Поволж. гос. технол. ун-т". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2017. - 72 с. ISBN 978-5-8158-1786-9. Экземпляры: всего 25.	25 / <a href="https://portal.volgatech.net/books/Vasina_tehnologii_uslug_pitanija_2016.pdf">https://portal.volgatech.net/books/Vasina_tehnologii_uslug_pitanija_2016.pdf</a>
<b>ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ</b>		
1.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ</b>		
1.	Справочно-правовая система Консультант+	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>

### 6.2. Материально-техническая база и программное обеспечение

№№ п/п	Аудитории для проведения учебных занятий, самостоятельной работы и проведения государственной итоговой аттестации	Перечень основного оборудования	Программное обеспечение
1.	333 (I)	Проектор мультимедийный Hitachi CP- RX93 (1), Телевизор LG 29M60 (1), Телевизор LG 72" CT-29 K35 VE (1), Экран настен. рулон. 200*200 см. Springroller Type D Medium (1), Экран настенный 200x200см (1), Комплект учебной мебели (1)	Microsoft Windows Enterprise, Справочная правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Microsoft Access, Microsoft Visio Professional, Microsoft Project Professional, Microsoft Visual Studio Enterprise, Комплект ПО для решения основных пользовательских задач

## Раздел 7. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ/ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценивания индикаторов достижения компетенций направлены на:

- усвоение теоретического материала (объем знаний, глубина усвоения), предусмотренного рабочей программой;
- умение излагать материал (четкость, грамотность изложения материала, точность и полнота воспроизведения учебного материала);
- умение применять теоретические знания при решении практических заданий.

Шкала оценивания представлена ниже.

Уровень сформированности элементов компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Обучающийся имеет знания основного материала, проявляет умение логично его излагать, но может допускать неточности в изложении материала, недостаточно правильные формулировки, испытывает затруднения в выполнении практических заданий	Зачтено

### 7.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся направлена на оценивание результатов обучения по дисциплине (модулю) и проводится с использованием фондов оценочных средств.

Примеры типовых контрольных заданий из базы фонда оценочных средств по образовательной программе.

1. Какие помещения предприятия питания относят к производственным?
2. Как правильно пользоваться тканевой салфеткой?

3. Что такое банкет-коктейль и какая его особенность?
4. Кто в предприятии питания контролирует чистоту, состояние и комплектность приборов, посуды, скатертей и салфеток?
5. Как называется метод обслуживания, при котором гости всегда обслуживаются в одно и то же время по одному и тому же меню?

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации



6. История развития индустрии питания.
7. Содержание и функции сферы услуг питания.
8. Классификация предприятий питания.
9. Динамика развития индустрии питания сегодня и перспективы ее развития в будущем.
10. Общие требования к предприятиям общественного питания.
11. Этапы проектирования предприятия питания.
12. Производственные помещения предприятия питания.
13. Разработка концепции предприятия питания.
14. Финансовое планирование предприятия питания
15. Специфика работы с персоналом в предприятии питания.
16. Обучение и мотивация персонала сферы услуг питания.
17. Меню и карта бара, их виды и правила составления.
18. Подготовка зала к обслуживанию посетителей.
19. Основы сервировки стола и способы подачи блюд.
20. Банкеты и их разновидности.
21. Бары и их виды.
22. Подготовка бара к работе.
23. Инвентарь, стеклянная посуда для бара.
24. Смешанные напитки и коктейли.
25. Горячие напитки.