

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ
Декан ФСТ

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

01.03.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б.1.2.6 Технологии услуг питания

(код и наименование дисциплины по учебному плану)

Направление подготовки
(специальность)

43.03.01 Сервис

Квалификация выпускника

Бакалавр

(бакалавр/магистр/специалист)

Направленность

Сервис в индустрии гостеприимства

Курс 3
Семестр 6

Распределение учебного времени

| | | |
|---|---------|-----------------------|
| Трудоемкость по учебному плану | 144 / 4 | часов/зачетных единиц |
| Лекции | 16 | часов |
| Лабораторные работы | - | часов |
| Практические занятия | 32 | часов |
| Иная контактная работа | - | часов |
| Всего контактной работы (без учета экз.) | 48 | часов |
| Контактная работа по экзамену | - | часов |
| Курсовой проект (работа) | - | семестр |
| Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.) | 96 | часов |
| Самостоятельная работа по подготовке к экзамену | - | часов |
| Экзамен | - | семестр |
| Зачет | 6 | семестр |
| БРК, ДЗ | - | семестр |

(год)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

Программу составили:

| | | | |
|---|-----------|-------------|----------------|
| заведующий кафедрой с ученой степенью кандидата наук | СиТ | СОГЛАСОВАНО | С.М. Васина |
| (должность) | (кафедра) | | (И.О. Фамилия) |

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

| | | |
|------------|------------------------|---|
| | (наименование кафедры) | |
| 09.02.2023 | протокол № | 5 |
| (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): Волкова В.Д. , директор гостиницы "Эврика"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 06.03.2023 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-3 Формирует технологии оказания гостиничных, санаторно-курортных, анимационных услуг и услуг общественного питания на основе современных требований к созданию сервисного продукта | ПК-3.2 Организует работу предприятия общественного питания и анимационной команды с учетом потребностей отдыхающих | знания: Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур, Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам сферы общественного питания умения: Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности служб, отделов предприятий питания в материальных ресурсах и персонале, основы организации деятельности предприятий питания. навыки: Проведение встреч, переговоров и презентаций предприятия питания потребителям, партнерам и другими заинтересованными 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 практик: Учебная практика. Сервисная практика (ПК-3), Учебная практика. Сервисная практика (распределенная) (ПК-3)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Технологии гостиничных услуг (ПК-3), Технологии курортного дела (ПК-3); государственной итоговой аттестации в форме: Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ПК-3)

Раздел 3. ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

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

На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: игровое проектирование, информационные, классическая лекция, мини-проекты

Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6 семестр

| Виды и темы занятий | Количество часов | Формируемые компетенции |
|--|------------------|-------------------------|
| История возникновения индустрии питания. Особенности национальной кухни зарубежных стран | 20 | ПК-3 |
| Лекция. Краткая история возникновения ресторанного дела. Первые типы предприятий общественного питания в Древнем мире и в Средние века. Развитие ресторанного дела в эпоху Нового времени. История развития индустрии питания в Европе и в Америке. | 2 | |
| Лекция. История возникновения и развития индустрии питания на Руси, в СССР, в России. | 2 | |
| Практическое занятие. Особенности национальной кухни зарубежных стран | 4 | |
| Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 12 | |
| Типы и особенности функционирования предприятий питания | 16 | ПК-3 |
| Лекция. Сфера услуг питания. Типы и особенности функционирования предприятий питания и их классификация. Содержание и функции сферы услуг питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, кафе, бар, закусочная, кофейня, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, столовая, сеть предприятий питания. | 2 | |
| 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 Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 12 | |
| Общие требования к предприятиям общественного питания. | 16 | ПК-3 |
| Лекция. Общие требования к предприятиям общественного питания. Санитарно-гигиенические и технологические, требования безопасности продовольственного сырья и продуктов, требования экологической безопасности, требования противопожарной безопасности. Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформления предприятий общественного питания, требования к мебели, столовой посуде и белью. | 2 | |
| Практическое занятие. Полный комплект проектной документации. Этапы проектирования предприятия питания. Производственные помещения предприятия питания, что они в себя включают. | 2 | |

| | | |
|---|-----------|------|
| Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 12 | ПК-3 |
| От концепции к финансовому планированию предприятия питания | 14 | |
| Лекция. Выбор места, помещения, разработка технологической цепочки, дизайнерских решений, стратегии позиционирования, оборачиваемость мест, способ приготовления еды, меню и его размер. Маркетинг и рекламные программы по привлечению и удержанию клиентов, количество и уровень подготовки сотрудников. | 2 | |
| Практическое занятие. Сводный прогноз доходов и расходов, прогноз денежной наличности, сводный баланс активов и пассивов. Товарооборот, его роль и значение. Факторы увеличения товарооборота. | 2 | |
| Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 10 | ПК-3 |
| Специфика работы с персоналом в предприятии питания. | 32 | |
| Лекция. Специфика работы с персоналом в предприятии питания. Способы подбора персонала. Поведение соискателей | 2 | |
| Практическое занятие. Поведение работодателя. Критерии оценки сотрудников. Критерии оценки эффективности работы. Должностные инструкции. Организационная структура ресторана. | 2 | |
| Практическое занятие. Тренер для персонала. Система наставничества. Система ввода новых сотрудников. Система тренингов. Совмещение тренингов и развития. Чек-листы. Материальная и моральная мотивация. Премирование и депремирование. Индивидуальная система стандартов. Коучинг. Характеристика для эффективного руководителя. Нормы для предприятия питания. | 2 | |
| Практическое занятие. Профессиональные стандарты. Разбор профессиональных стандартов персонала предприятия питания. | 2 | |
| Практическое занятие. Отработка практических навыков работы обслуживающего персонала на предприятии питания. | 4 | |
| Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 20 | |
| Основы разработки меню и карты вин предприятия питания, их виды и правила составления. | 23 | ПК-3 |
| Лекция. Основы разработки меню и карты вин предприятия питания, их виды и правила составления. | 2 | |
| Практическое занятие. Карта бара, порядок ее составления. Алкогольные напитки, их характеристика и классификация. | 2 | |
| Практическое занятие. Разработка и составление меню. | 4 | |
| Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 15 | |

| | | |
|---|-----------|------|
| Бары, их виды, подготовка бара к работе. | 23 | ПК-3 |
| Лекция. Бары, их виды. Подготовка бара к работе. Горячие напитки. | 2 | |
| История о происхождении кофе. Страны производители. Сорта кофе, способы обжарки и купажа. Помол, дозировка, время экстракции, темперовка кофе. Способы приготовления и напитки. | | |
| Практическое занятие. Инвентарь, стеклянная посуда для бара. | 2 | |
| Практическое занятие. Приготовление безалкогольных коктейлей, чая, кофе. | 2 | |
| Практическое занятие. Тренинг - деловая игра по усвоению пройденного материала. Полная сервировка. Обслуживание гостей. Подача меню, напитков. | 2 | |
| Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала. | 15 | |
| Иная контактная работа: | 0 | |

Раздел 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины 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, 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.

Содержание **самостоятельной работы** определяется рабочей программой дисциплины, 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, к электронным библиотечным системам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Изучение дисциплины включает написание эссе и т.д. Периодичность проведения, формы текущего контроля успеваемости, система оценивания

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 |
|---|--|---|
| УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ | | |
| 1. | 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 |
| 2. | 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 / https://portal.volgatech.net/books/Vasina_tehnologii_uslug_pitanija_2016.pdf |
| 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. | Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : [учебное пособие по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм"] / И. С. Барчуков [и др.]. 3-е изд., перераб. Москва: КноРус, 2014. - 166 с. ISBN 978-5-406-03229-9. Экземпляры: всего 20. | 20 |

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. | 430 (I) | Телевизор Samsung 21 K3 (1), Экран на штативе 180*180см (1), Комплект учебной мебели (1) | Microsoft Windows Enterprise, Справочная правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Комплект ГАРАНТ-Мастер, 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. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины (модуля) и производится с применением технологии рейтингового контроля в соответствии с технологической картой дисциплины. Порядок составления технологической карты и алгоритм проведения процедуры оценивания видов деятельности обучающихся, направленных на освоение знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, по накопительной системе в баллах устанавливается положением о системе РИТМ в ФГБОУ ВО «ПГТУ»

7.2. 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.

В России рестораны классифицируют по следующим признакам:

1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания;
2. по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг;
3. по материально – технической базе и квалификационному составу персонала;
4. по программе ХАССП

2. Дополните определение

... - это список блюд с наименованиями и описанием блюд по ингредиентам и способам обработки, с выходом порций и ценами

3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом

1. вестибюль;
2. гардероб;
3. аванзал;
4. фойе

4. Последовательность записи категорий блюд и напитков в меню общедоступного кафе:

1. горячие напитки
2. горячие закуски
3. основные горячие блюда
4. сладкие блюда
5. холодные закуски и блюда

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

1. История развития индустрии питания.
2. Содержание и функции сферы услуг питания.
3. Классификация предприятий питания.
4. Динамика развития индустрии питания сегодня и перспективы ее развития в будущем.
5. Общие требования к предприятиям общественного питания.
6. Этапы проектирования предприятия питания.
7. Производственные помещения предприятия питания.
8. Разработка концепции предприятия питания.
9. Финансовое планирование предприятия питания
10. Специфика работы с персоналом в предприятии питания.
11. Обучение и мотивация персонала сферы услуг питания.
12. Меню и карта бара, их виды и правила составления.
13. Подготовка зала к обслуживанию посетителей.

14. Основы сервировки стола и способы подачи блюд.
15. Банкеты и их разновидности.
16. Бары и их виды.
17. Подготовка бара к работе.
18. Инвентарь, стеклянная посуда для бара.
19. Смешанные напитки и коктейли.
20. Горячие напитки.