

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ
Декан ФСТ

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

11.03.2024 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
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) 43.03.02 Туризм

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)	
13.02.2024	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): Коновалов Валерий Леонидович, директор ООО "Интурвест"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 12.03.2023 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-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>знания: 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>умения: Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса предприятия питания).</p> <p>навыки: 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>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</p> <p>умения: 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>навыки: Проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта (предприятия питания), потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонами, разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.</p>

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-5), Учебная практика. Сервисная практика (рассредоточенная) (ПК-5)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Экскурсионная деятельность (ПК-5); государственной итоговой аттестации в форме: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (ПК-5), 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: игровые процедуры, исследовательские, лекционные занятия, процедуры самообучения

На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: выездные занятия, задания, 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	21	ПК-5
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	
Практическое занятие. 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.	13	
Сфера услуг питания. Типы и особенности функционирования предприятий питания. Динамика развития индустрии питания сегодня и перспективы ее развития в будущем.	19	ПК-5
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,	2	

кафетерий, столовая, сеть предприятий питания.		
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.	4	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала.	13	
Общие требования к предприятиям общественного питания. Разработка проектной документации предприятия питания.	17	ПК-5
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.	13	
От концепции к финансовому планированию предприятия питания	17	ПК-5
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.	13	
Специфика работы с персоналом в предприятии питания. Профессиональные стандарты, обучение и мотивация персонала сферы услуг питания.	30	ПК-5
Лекция. Специфика работы с персоналом в предприятии питания. Способы подбора персонала. Поведение соискателей	2	
Лекция. Поведение работодателя. Критерии оценки сотрудников. Критерии оценки эффективности работы. Должностные инструкции. Организационная структура	2	

ресторана.		
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.	18	
Основы разработки меню и карты вин предприятия питания, их виды и правила составления.	19	ПК-5
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.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение лекционного материала и подготовка к текущему контролю, изучение дополнительного материала.	13	
Бары, их виды, подготовка бара к работе. Инвентарь, стеклянная посуда для бара. Смешанные напитки и коктейли, горячие напитки. Приемы работы за барной стойкой.	21	ПК-5
Лекция. ары, их виды. Подготовка бара к работе. Горячие напитки. История о происхождении кофе. Страны производители. Сорта кофе, способы обжарки и купажа. Помол, дозировка, время экстракции, темперовка кофе. Способы приготовления и напитки.	2	
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.	13	
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.

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, имеющих в библиотеке, или электронный адрес издания (ресурса) в сети Интернет
УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ		
1.	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
2.	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
3.	Человек, общество, природа в эпоху глобальных трансформаций. Шестнадцатые Вавиловские чтения [Текст] : материалы постоянно действующей международной междисциплинарной научной конференции : [в 2 ч.] / [редкол.: В. П. Шалаев и др.] ; М-во образования и науки РФ, Поволж. гос. технол. ун-т, Фак. соц. технологий ПГТУ, Научно-культурный центр -	3 / https://portal.volgatech.net/books/Vavilovskie_chtenija_2013_ch1.pdf

	Дом ученых г. Йошкар-Олы, Ин-т философии РАН, Ин-т социологии РАН [и др.]. Ч. 1, 2013. - 531 с. ISBN 978-5-8158-1209-3. Экземпляры: всего 3.	
4.	Горенбургов, Михаил Абрамович. Технология и организация услуг питания [Текст] : [учебник для студентов вузов по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело"] / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. Москва: Академия, 2012. - 238, [1] с. ISBN 978-5-7695-6844-2. Экземпляры: всего 10.	10
5.	Охотина, Наталья Михайловна. Сервисная деятельность [Текст] : учебное пособие : [по направлениям подготовки 42.03.02 и 43.03.01] / Н. М. Охотина; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВПО "Поволж. гос. технол. ун-т". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016. - 115 с. ISBN 978-5-8158-1661-9. Экземпляры: всего 24.	24 / https://portal.volgatech.net/books/Oxotina_servisnaia_deit_elnost_2016.pdf
6.	Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие : [по направлениям 101100.62, 100400.62 и специальности 100103.65] / Ю. В. Жилкова [и др.]. Санкт-Петербург: Троицкий мост : ТМ, 2014. - 188 с. ISBN 978-5-4377-0026-6. Экземпляры: всего 5.	5

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, 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.

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.