

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова

Кафедра новейшей отечественной истории

УТВЕРЖДАЮ

Декан исторического факультета


(подпись)

Р.М. Фролов

«21» мая 2024 г.

Рабочая программа дисциплины
« Технология и организация услуг питания»

Направление подготовки
43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)
«Туризм»

Форма обучения
очная

Программа одобрена
на заседании кафедры
от «17» апреля 2024 года, протокол № 6

Программа одобрена НМК
исторического факультета
протокол № 1 от «24» апреля 2024 года

Ярославль

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология организации услуг питания» является формирование у студентов комплексного представления об организации сферы общественного питания. Особое внимание в ходе преподавания дисциплины уделяется изучению организации услуг питания в гостиницах, что обусловлено направлением подготовки студентов.

Основные задачи курса:

- ознакомить учащихся с основными видами предприятий услуг питания;
- дать представление о методах их организации и работы;
- изучить роль общественного питания в организации туризма.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация услуг питания» является дисциплиной по выбору блока Б1. Она базируется на знании студентом мировой и российской истории и культуры, основ менеджмента. Знания, полученные студентами при изучении данной дисциплины, в дальнейшем становятся основой для освоения ряда дисциплин, например, «Человек и его потребности», «Технологии продаж» и др. Теоретические знания по данной дисциплине, позволяющие анализировать туристские ресурсы, должны активно использоваться студентами при написании курсовых и выпускных квалификационных работ.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП бакалавриата

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих элементов компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ОП ВО и приобретения следующих знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности:

Формируемая компетенция (код и формулировка)	Индикатор достижения компетенции (код и формулировка)	Перечень планируемых результатов обучения
Профессиональные компетенции		
ПК-2 Способен разрабатывать бизнес-планы создания и развития существующих и новых предприятий (направлений деятельности, продуктов) и оценивать их эффективность	ИД- ПК- 2.1 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в туристской деятельности.	Знать: основные технологии и методы организации услуг питания Уметь: анализировать ресурсы общественного питания для создания туров Владеть: навыками описания и взаимодействия с организациями общественного питания для создания туристских программ; навыками разработки бизнес-планов предприятий общественного питания

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 акад. часа.

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины, их содержание	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную ра- боту студентов, и их трудоемкость (в академических часах)						Формы текущего контроля успеваемо- сти Форма промежуточ- ной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа						
			лекции	практические	лабораторные	консультации	аттестационные испытания		
1	Характеристика предпри- ятий общественного пита- ния.	VI	1	2		1		5	Коллоквиум «Рынок услуг общественного питания г. Ярославля».
2	Производственные помеще- ния предприятий и их обо- рудование.	VI	2	4		1		10	Задания для самостоя- тельной работы
3	Персонал.	VI	2	4				10	Задания для самостоя- тельной работы
4	Торговые и подсобные по- мещения ресторана, их обо- рудование.	VI	2	4				10	Задания для самостоя- тельной работы
5	Потребительский спрос и реклама.	VI	2	4				10	Задания для самостоя- тельной работы
6	Основы составления и виды меню	VI	2	4		1		10	Устный опрос
7	Обслуживание потреби- телей.	VI	2	4				10	Задания для самостоя- тельной работы
8	Требования к технике безо- пасности.	VI	2	4		1		5	Задания для самостоя- тельной работы
9	Общественное питание в России и за рубежом	VI	2	4		1		5	Задания для самостоя- тельной работы
10.	Туризм и услуги обществен- ного питания.	VI	1	2				5	Задания для самостоя- тельной работы
							0,3	4,7	зачет
	Итого за 6 семестр 144 часа		18	36		5	0,3	84,7	

Содержание разделов очного отделения (у заочного разделы 4, 10 отсутствуют)

- 1. Характеристика предприятий общественного питания.** Основные типы и клас-
сы. Рациональное
размещение сети предприятий. Структура управления рестораном.
- 2. Производственные помещения предприятий и их оборудование.** Характери-
стика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Цехи и
другие помещения. Виды посуды и оборудования. Бракераж готовой продукции.
Правила отпуска и хранения готовых продуктов
- 3. Персонал.** Подбор и найм персонала. Мотивация персонала. Формы контроля ра-
боты. Методы организации труда персонала. Обязанности персонала.
- 4. Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.** Виды торговых
помещений. Интерьер. Оборудование залов. Оборудование кухни. Буфеты. Бар при
ресторане. Контрольно-кассовые машины. Столовая посуда, приборы, белье.
- 5. Потребительский спрос и реклама.** Изменение потребительского спроса. Реклама
ресторана. Продвижение ресторанных услуг.

6. **Основы составления и виды меню** Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Винная карта.
7. **Обслуживание потребителей.** Подготовка к обслуживанию потребителей. Виды обслуживания. Банкетное обслуживание. Кейтеринг. Этапы обслуживания. Особенности подачи. Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания.
8. **Требования к технике безопасности** и противопожарные мероприятия. Требования Санитарно-эпидемиологической службы. Организация охраны труда. СНиПы, САНПиН и другие нормы и правила.
9. **Общественное питание в России и за рубежом.** Необычные рестораны мира. Ресторанные гиды. Лучшие повара мира. Тенденции развития общепита.
10. **Туризм и услуги общественного питания.** Обслуживание туристов и его особенности.

5. Образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения и дистанционные образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются следующие образовательные технологии:

Академическая лекция с элементами лекции-беседы – последовательное изложение материала, осуществляемое преимущественно в виде монолога преподавателя. Элементы лекции-беседы обеспечивают контакт преподавателя с аудиторией, что позволяет привлекать внимание студентов к наиболее важным темам дисциплины, активно вовлекать их в учебный процесс, контролировать темп изложения учебного материала в зависимости от уровня его восприятия.

Практическое занятие – занятие, посвященное освоению конкретных умений и навыков по закреплению полученных на лекции знаний.

Консультации – вид учебных занятий, являющийся одной из форм контроля самостоятельной работы студентов. На консультациях по просьбе студентов рассматриваются наиболее сложные моменты при освоении материала дисциплины, преподаватель отвечает на вопросы студентов, которые возникают у них в процессе самостоятельной работы.

Семинары различных типов и видов: традиционные (с планом семинарского задания), в виде докладов студентов со слайд-шоу и электронными презентациями с последующим их обсуждением; семинары по материалам конкретных исследований, проведенных студентами под руководством преподавателя (анализ рынка услуг питания г. Ярославля); семинары-пресс конференции с приглашением директоров или владельцев ресторанов и кафе г. Ярославля; игровое проектирование «Создай свой ресторан»; деловая игра «Лучшее меню года»; семинары-экскурсии в заведения общественного питания г. Ярославля

В процессе обучения используются следующие технологии электронного обучения и дистанционные образовательные технологии:

Электронный учебный курс в LMS Электронный университет Moodle ЯрГУ, в котором:

- представлены задания для самостоятельной работы обучающихся по темам дисциплины;
- осуществляется проведение отдельных мероприятий текущего контроля успеваемости студентов;
- представлены тексты лекций по отдельным темам дисциплины;
- представлен список учебной литературы, рекомендуемой для освоения дисциплины;
- имеется список вопросов для проведения промежуточной аттестации.

6. Перечень лицензионного и (или) свободно распространяемого программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе осуществления образовательного процесса по дисциплине используются:

для формирования материалов для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации, для формирования методических материалов по дисциплине:

- программы Microsoft Office;
- Adobe Acrobat Reader.

7. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (при необходимости)

В процессе осуществления образовательного процесса по дисциплине используются:

- автоматизированная библиотечно-информационная система «БУКИ-NEXT»
http://www.lib.uni-yar.ac.ru/opac/bk_cat_find.php
- справочно-правовая система «КонсультантПлюс» (договор с ЯрГУ).
- Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://elibrary.ru>).
- Слайд-шоу, мультимедийные презентации, тематические DVD и CD – диски
- Платформа Stepik курсы «Технология и организация индустрии питания»
<https://stepik.org/course/92800/promo>; «Как открыть заведение общественного питания»
<https://stepik.org/course/2442/promo#toc>

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (при необходимости), рекомендуемых для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб.пособие для вузов. УМО по образованию в обл. менеджмена. М.: КНОРУС, 2013. 413 с. 21 экз.
2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513831> (дата обращения: 16.05.2023).

б) дополнительная литература

1. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 11.05.2024).
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 332 с. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/470666> (дата обращения: 11.08.2021).
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования. 2-е изд. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 695 с. (Профессиональное образование). Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 11.08.2021).

в) ресурсы сети «Интернет»

Электронный журнал о ресторанах России Restoran.ru <http://www.restoran.ru/>
Портал индустрии гостеприимства Restoranoff.ru <http://restoranoff.ru/>
Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора»
<http://mir-restoratora.ru/>
Все для общепита в России Pitportal <http://www.pitportal.ru/>
СМИ Российское Общественное Питание (РосОбщеПит) «The Food» <https://thefood.su/ru/>
Сайты заведений общественного питания, их страницы в социальных сетях
Сайты ресторанных гидов

9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине включает в свой состав специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для проведения практических занятий (семинаров);
- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации;
- помещения для самостоятельной работы;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания технических средств обучения.

Специальные помещения укомплектованы средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Автор :

Д.и.н., профессор кафедры
новейшей отечественной истории

Урядова А.В.

**Приложение №1 к рабочей программе дисциплины
«Технология и организация услуг питания»**

**Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной аттестации студентов
по дисциплине**

**1. Типовые контрольные задания или иные материалы,
необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, ха-
рактеризующих этапы формирования компетенций**

Задания для самостоятельной работы
*(данные задания выполняются студентом самостоятельно
и преподавателем в обязательном порядке не проверяются)*

**1.1 Контрольные задания и иные материалы,
используемые в процессе текущей аттестации**

Коллоквиум по теме 1. «Рынок услуг общественного питания г. Ярославля».
Проводится на основании анализа студентами электронных ресурсов, отзывов клиентов, статистических данных. Цель коллоквиума – формирование у студентов собственного представления о характере процессов, происходящих в сфере услуг питания города. Базовые аспекты дискуссии: анализ типологии заведений общественного питания, их численности и размещения для дальнейшего выявления особенностей, характерных для г. Ярославля. Выявление специфики и тенденций развития сферы общественного питания г. Ярославля, их сравнение с общероссийскими. Анализ возможностей использования столовых, кафе и ресторанов г. Ярославля в туризме.

К теме 2.

Подготовить задания-презентации по группам – необычные рестораны мира (по континентам).

К теме 3.

1. Составьте список сотрудников, необходимых в ресторане.
2. Напишите должностные инструкции для 2 должностей (распределение между участниками группы, чтоб избежать дублирования)
3. Составьте договор о приеме на работу

К теме 4 (отсутствует у заочного отделения).

В интернете найдите основных производителей посуды и оборудования для ресторанов, проанализируйте их сайты, прайс и предложение. Какие программы для оптимизации учета продукции можно использовать в ресторане, какое оборудование для этого необходимо.

К теме 5 (4 у заочного отделения).

Устный опрос после темы 6 (5 у заочного отделения)

Вопросы:

- 1) Виды меню
- 2) Меню как инструмент маркетинга
- 3) Меню-инжиниринг.
- 4) Правила составления меню

5) Правила составления винной карты
Составьте меню ресторана вашей мечты.

К теме 7 (6 у заочного отделения).

Подготовить задания-презентации по группам – кулинарные гиды, онлайн инструменты, премии и конкурсы, поисковики.

К теме 8 (7 у заочного отделения).

В интернете найдите СанПИНы, СНИПы, противопожарные нормы и правила, регулирующие деятельность заведений общественного питания.

К теме 9 (8 у заочного отделения).

В интернете найдите мнения ведущих иностранных и российских рестораторов и поваров, анализирующих мировой и российский рынок услуг питания. Какие основные тенденции они отмечают. Выскажите собственную точку зрения по этому вопросу. Каково ваши прогнозы относительно Ярославского рынка услуг питания. Подготовка бизнес-плана заведения общественного питания.

К теме 10 (у заочного отделения отсутствует).

По группам защита бизнес-план заведения общественного питания с меню.

Устные опросы оцениваются по шкале «зачтено-незачтено»:

«Зачтено» - студент активно участвовал не менее чем на 75 % семинаров, ответил правильно не менее чем на 50 % вопросов, подготовил и защитил бизнес-план заведения общественного питания с меню.

«Не зачтено» – во всех остальных случаях.

2. Список вопросов и (или) заданий для проведения промежуточной аттестации

На зачете проверяется сформированность компетенций на основе проверки теоретического материала. При этом учитывается сформированность навыков и умений на практических занятиях во время работы в семестре.

Оценка «зачет» выставляется студенту, у которого сформированы обе компетенции, получены достаточно полные ответы во время устного собеседования по вопросам.

Оценка «незачтено» выставляется студенту, у которого не сформированы обе или одна компетенция.

1.2 Список вопросов к зачету

1. Основные типы предприятий общественного питания.
2. Основные классы предприятий общественного питания.
3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
4. Методы подсчета проходимости
5. Структура управления рестораном.
6. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.
7. Цехи и другие помещения.
8. Виды посуды и оборудования.
9. Бракераж готовой продукции.
10. Правила отпуска и хранения готовых продуктов.
11. Подбор и найм персонала.
12. Мотивация персонала.
13. Формы контроля работы персонала.

14. Методы организации труда персонала.
15. Обязанности сотрудников по основным специальностям в сфере услуг питания
16. Виды торговых помещений в сфере услуг питания
17. Интерьер заведений общественного питания.
18. Оборудование залов и кухни в сфере услуг питания.
19. Буфеты. Бар при ресторане.
20. Потребительский спрос и реклама.
21. Подготовка к обслуживанию потребителей.
22. Виды обслуживания потребителей в сфере услуг питания.
23. Специальные виды обслуживания.
24. Этапы обслуживания в сфере услуг питания.
25. Культура обслуживания и правила этикета.
26. Общепит и туризм.
27. Виды меню
28. Правила составления меню и винной карты
29. Требования к технике безопасности и противопожарные мероприятия в предприятиях общественного питания.
30. Требования Санитарно-эпидемиологической службы к предприятиям общественного питания.
31. Организация охраны труда предприятий общественного питания

Приложение №2 к рабочей программе дисциплины «Технология и организация услуг питания»

Целью дисциплины «Технология организации услуг питания» является формирование у студентов комплексного представления об организации сферы общественного питания. Особое внимание в ходе преподавания дисциплины уделяется изучению организации услуг питания в гостиницах, что обусловлено направлением подготовки студентов.

Основные задачи курса:

- ознакомить учащихся с основными видами предприятий услуг питания;
- дать представление о методах их организации и работы;
- изучить роль общественного питания в организации туризма.

Основной формой изложения учебного материала по дисциплине являются лекции и практические занятия, причем последние в достаточно большом объеме.

Для проверки и контроля усвоения теоретического материала, приобретенных практических навыков работы, в течение обучения проводятся мероприятия текущей аттестации в виде двух самостоятельных работ. Также проводятся консультации (при необходимости) по разбору заданий для самостоятельной работы, которые вызвали затруднения.

В конце курса студенты сдают зачет в форме устного собеседования. При этом учитывается текущая работа студента в семестре на практических занятиях.

Освоить вопросы, излагаемые в процессе изучения дисциплины самостоятельно студенту крайне сложно. Это связано со сложностью изучаемого материала и большим объемом курса. Поэтому посещение всех аудиторных занятий является совершенно необходимым. Без упорных и регулярных занятий в течение семестра сдать зачет и экзамен по итогам изучения дисциплины студенту практически невозможно.