

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный педагогический университет»
(ФГБОУ ВО «АлтГПУ»)

УТВЕРЖДАЮ
проректор по образовательной
деятельности

_____ М.О. Тяпкин

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ МОДУЛЬ
Технологии и организация обслуживания на
предприятиях питания
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Историко-культурного наследия и туризма**

Учебный план **СКСиТ43.03.01_2024.plx**
43.03.01 Сервис

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:
в том числе:		зачеты 3
аудиторные занятия	50	
самостоятельная работа	54	

Программу составил(и):

кин, зав. кафедрой, Контев А.В. _____

Рабочая программа дисциплины

Технологии и организация обслуживания на предприятиях питания

разработана на основании ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

составлена на основании учебного плана 43.03.01 Сервис (Уровень: бакалавриат; квалификация: бакалавр), утвержденного Учёным советом ФГБОУ ВО «АлтГПУ» от 25.03.2024, протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Историко-культурного наследия и туризма

Протокол № 7 от 25.06.2024 20:00:00 г.

Срок действия программы: 20242028 уч.г.

Зав. кафедрой Контев Аркадий Васильевич

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	15 2/6			
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	24	24	24	24
Практические	26	26	26	26
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	54	54	54	54
Итого	108	108	108	108

1.1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1.1	формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов
1.2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.2.1	<input type="checkbox"/> изучить правила предоставления услуг питания на территории РФ;
1.2.2	<input type="checkbox"/> принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
1.2.3	<input type="checkbox"/> организационно-производственные и управленческие структуры предприятий питания, формы и методы организации услуг питания на предприятиях различных типов, а также маркетинговые методы продвижения услуг питания

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.16
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.1.2	Технологии делового общения и культура речи
2.1.3	История туризма и гостеприимства
2.1.4	Учебная практика: ознакомительная практика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Экономика и предпринимательство в сфере сервиса и туризма
2.2.2	Лечебно-оздоровительный туризм
2.2.3	Развитие мировых курортов
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Практикум по сервисным технологиям в индустрии развлечений
2.2.6	Стандартизация и управление качеством услуг в социально-культурном сервисе и туризме

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.1: Осуществляет проведение мероприятий по продвижению сервисных услуг и туристских продуктов	
ПК-2.2: Осуществляет оценку эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывает мероприятия по корректировке рекламных кампаний	
ПК-1.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления сервисной и туристической деятельности, в том числе на основе современных информационно-коммуникационных технологий	
ПК-1.2: Организует продажу туристского продукта и сервисных услуг	
ПК-1.3: Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации сервисных услуг и туристских продуктов	

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства; основные правила и нормы обслуживания в общественном питании; специальные формы организации питания; основные понятия в области проектирования функциональных процессов предприятий питания; основные требования к расположению предприятий питания и их объёмно-планировочному решению, организационной и хозяйственной структуре; предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; принципы организации обслуживания туристов питанием в местах проживания, вне их, в пути следования на различных видах транспорта.
3.2	Уметь:
3.2.1	описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов; описать информационное обеспечение процесса обслуживания, классифицировать предприятия питания по типам и классам; классифицировать услуги предприятий питания; описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания
3.3	Владеть:

3.3.1	<p>навыками проведения мониторинга степени удовлетворенности потребителей качеством услуг общественного питания; навыками применения полученных знаний в области организации общественного питания при проектировании туристского продукта для организованных и самостоятельных туристов, при заключении договоров на организацию питания туристов в предприятиях общественного питания при туристско-гостиничных комплексах и в общедоступной сети; разработкой объемно-планировочных решений предприятий питания в соответствии с нормативными документами; навыками использования современных информационных технологий разработки и предоставления услуг питания; методами расчета основных видов затрат и факторов, оказывающих влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; навыками применения современных технологий для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей; методикой и основами калькуляции продукции и услуг питания; технологиями продвижения услуг питания; методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности</p>
-------	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
	Раздел 1. Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства				
1.1	Технологические принципы производства кулинарной продукции /Лек/	3	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.2	Технологические принципы производства кулинарной продукции /Пр/	3	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.3	Технологические принципы производства кулинарной продукции /Ср/	3	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.4	Технология производства полуфабрикатов и готовой продукции /Лек/	3	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.5	Технология производства полуфабрикатов и готовой продукции /Пр/	3	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.6	Технология производства полуфабрикатов и готовой продукции /Ср/	3	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.7	Основные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания /Лек/	3	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.8	Основные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания /Пр/	3	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.9	Основные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания /Ср/	3	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.10	Услуги питания туристов, клиентов гостиниц и других средств размещения /Лек/	3	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.11	Услуги питания туристов, клиентов гостиниц и других средств размещения /Пр/	3	6	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2

1.12	Услуги питания туристов, клиентов гостиниц и других средств размещения /Ср/	3	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.13	Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания /Лек/	3	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.14	Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания /Пр/	3	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2
1.15	Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания /Ср/	3	14	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Перечень индикаторов достижения компетенций, форм контроля и оценочных средств

ПК-2.1: Осуществляет проведение мероприятий по продвижению сервисных услуг и туристских продуктов
 ПК-2.2: Осуществляет оценку эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывает мероприятия по корректировке рекламных кампаний
 ПК-1.1: Выбирает материальные ресурсы, оборудование для осуществления сервисной и туристической деятельности, в том числе на основе современных информационно-коммуникационных технологий
 ПК-1.2: Организует продажу туристского продукта и сервисных услуг
 ПК-1.3: Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации сервисных услуг и туристских продуктов

5.2. Технологическая карта достижения индикаторов

Лекции - 20 б
 Семинары - 60 б.
 Зачет - 20 б.

5.3. Формы контроля и оценочные средства

Тема 1. Планировочные решения различных типов предприятий общественного питания.
 Вопросы для обсуждения на практическом занятии:
 1. Перечислите виды, укажите назначение и дайте характеристику основных помещений предприятий общественного питания.
 2. Охарактеризуйте помещения предприятий общественного питания для потребителей.
 3. Укажите и дайте характеристику основных помещений для приема, хранения и отпуска продуктов.
 4. Охарактеризуйте служебные, бытовые и технические помещения предприятий общественного питания.
 5. Определите этапы проектных работ на предприятиях общественного питания.
 Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы:
 1. Рассчитайте площадь для посетителей в ресторане с обслуживанием официантами, залом с раздаточной на 180 мест.
 2. Рассчитать общую площадь кафе на 50 мест, учесть, что это же самое кафе имеет собственную кухню или работает только на полуфабрикатах.
 3. Рассчитать площадь столовой для образовательного учреждения, учесть, что количество обучающихся на дневном отделении составляет 7500. При этом норма обеспеченности мест в столовых образовательных учреждений, составляет – 45%.
 4. Рассчитайте проектную мощность кафе при театре. Оборачиваемость мест в кафе при средней загрузке 28%. 4

Тема 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания.
 Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы:
 1. Ознакомится со структурой составления производственной программы.
 2. Выбрать тип предприятия для работы в 2-ух семестрах. Определить концепцию и направление деятельности.
 3. Для типа предприятия (выбранного на занятии) составить производственную программу по представленной форме и наряд-заказ в складскую группу помещений. 4

Тема 3. Виды меню. Правила составления меню.
 Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы
 1. Изучить порядок составления меню для выбранного предприятия общественного питания.
 2. Составить меню на 1 день полной загрузки предприятия. Учесть дополнительные услуги: банкеты, бизнес-ланчи, конфликт-меню, туристическое меню. 6

Тема 4. Разработка и составление рациона питания. Аминокислотный скор
 Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы
 1. Разработка суточного рациона в соответствии с принципами рационального питания и его анализ

1.1	Расчет пищевой ценности суточного рациона	
1.2	Расчет биологической ценности суточного рациона	
1.3	Анализ рациона	
2.	Формулирование выводов и заключения	6
Тема 5.	Правила и способы проведения бракеража готовой продукции.	
Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы		
1.	Определение порога чувствительности у студентов к запахам и вкусам по стандартной методике.	
2.	Изучение изменений вкусовых особенностей блюд при тепловой обработке.	
3.	Проведение дегустации блюд на предприятии общественного питания и заполнение бланков оценки качества.	6
Тема 6.	Составление технологической и технико-технологической карт на блюдо или изделия	
Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы		
1.	Изучить основные виды рабочей документации и журналы на предприятиях общественного питания.	
2.	Из ранее составленного меню выбрать 2 блюда и составить на них ТТК и ТК.	6
Тема 7	Технология и организация деятельности овощного цеха.	
Задание для работы на семинаре и самостоятельной работы		
1.	Изучить организацию овощного цеха.	
2.	Выполнить технологические расчеты.	
3.	Составить производственную программу овощного цеха.	
4.	Оформить отчет о проделанной работе в соответствии с требованиями оформления практических занятий.	
Вопросы для контроля знаний		
1.	Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха?	
2.	В чем состоит технологический процесс обработки овощей?	
3.	Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?	
4.	Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?	
5.	В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов?	
6.	Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?	
7.	Укажите разницу в организации крупного овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха хозяйства средней мощности.	
8.	Как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи ?	
9.	Как организуется труд в овощном цехе ?	
10.	Понятие первичной обработки продуктов. Как поступают после первичной обработки полуфабрикатов?	
Вопросы для контроля знаний		
1.	Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы, изготавливаемых на крупных заготовочных предприятиях.	
2.	Из каких операций состоит технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом?	
3.	В чем отличительные особенности в организации технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в крупных рыбных цехах от обработки рыбы в цехах средней и малой мощности?	
4.	Как организуется дефростация мороженой рыбы с костным скелетом?	
5.	Опишите организацию рабочих мест для потрошения рыбы.	
6.	Какое механическое оборудование применяется при разделке рыбы с костным скелетом?	
7.	Для чего производят фиксацию рыбы?	
8.	Опишите организацию рабочего места для приготовления порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы.	
9.	Как организуется процесс обработки рыбы осетровых пород, в чем его особенность?	
10.	Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	
11.	Опишите организацию обработки рыбы на предприятиях общественного питания средней и малой мощности.	4
5.4. Оценка результатов обучения в соответствии с индикаторами достижения компетенций		
85-100 – «отлично» (студентом дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.).		
70-84 – «хорошо» (студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями).		
50-69 – «удовлетворительно» (студентом дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.).		
0-49 – «неудовлетворительно» (студентом дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны.		

Решение практических заданий не выполнено. Т.е студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.).

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л1.1	Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Ч. 1: учебное пособие — Благовещенск : Изд-во Дальневосточного государственного аграрного университета, 2015 — URL: http://www.iprbookshop.ru/55904.html	9999

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Издание	Экз.
Л2.1	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие — Омск : Омский государственный институт сервиса, 2014 — URL: http://www.iprbookshop.ru/26711	9999
Л2.2	С. И. Главчева, С. И. Коваленко	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011 — URL: http://www.iprbookshop.ru/47706	9999

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Федеральное агентство по туризму РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
Э2	Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)