

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНЫХ НАУК
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**«Технология и организация системы питания в средствах размещения»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Название дисциплины (модуля)

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Составитель(и):

Ст.преподаватель М.В.Камшечко.....

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры

№ 8 от 31.03.2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка

1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

- 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (*модулю*), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций
- 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 2. Структура дисциплины (*модуля*)**
- 3. Содержание дисциплины (*модуля*)**
- 4. Образовательные технологии**
- 5. Оценка планируемых результатов обучения**
 - 5.1. Система оценивания
 - 5.2. Критерии выставления оценок
 - 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (*модулю*)
- 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**
 - 6.1. Список источников и литературы
 - 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (*модуля*)**
- 8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**
- 9. Методические материалы**
 - 9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий
 - 9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ
 - 9.3. Иные материалы

Приложения

- Приложение 1. Аннотация дисциплины
- Приложение 2. Лист изменений

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины:

Познакомить студентов с организацией услуг питания, выстроить систему основных этапов и видов технологии предоставления услуг питания, изучить основные элементы и характеристик услуг питания, изучить функции управления предприятий предоставляющих услуги питания.

Задачи дисциплины:

изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания, ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов, рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания, изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха, ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
<p>ПКУ-2. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКУ-2.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p>	<p>Знать: технологические процессы на предприятиях питания, оптимальные технологические процессы в обслуживании на предприятиях питания, в соответствии с требованиями потребителя, создания качественного сервиса, механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли</p> <p>Уметь: использовать технологические процессы на предприятиях питания, применять формы и стили обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, анализировать стандарты обслуживания на предприятиях питания,</p>

		<p>разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией</p> <p>Владеть:</p> <p>технологическими процессами на предприятиях питания в соответствии с требованиями потребителя, формами и стилями обслуживания на предприятиях питания, стандартами обслуживания на предприятиях питания, навыками организации предоставления услуги питания; навыками работы с нормативной документацией.</p>
--	--	--

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация системы питания в средствах размещения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы, 152 часа.

2. Структура дисциплины (модуля)

1 Структура дисциплины¹

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 академических часа (ов).

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
7	Лекции	20
7	Семинары/лабораторные работы	36
Всего:		56

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 88 академических часа(ов).

Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
8	Лекции	16
8	Семинары/лабораторные работы	16
Всего:		32

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 112 академических часа(ов).

¹ При реализации образовательной программы на очно-заочной и заочной формах обучения, таблица составляется для каждой формы.

3. Содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания	<p>Предприятие общественного питания: классификационные основания и специфика деятельности. Государственные стандарты по предприятиям питания. Соответствия предприятий питания ГОСТам. Классификация предприятий общественного питания за рубежом. Дифференциация услуг питания за рубежом. Требования к предприятиям общественного питания: общие и специфические. Требования по соответствию предприятий питания г. Москвы. Классификация предприятий питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания различной организационно -правовой формы. Виды, характеристика и назначение посуды, столовых приборов. Специфика процедуры создания и открытия предприятия общественного питания. Формирование пакета документов на открытие предприятия питания. Способы мотивации обслуживающего персонала в ресторанном сервисе: материальная и нематериальная мотивация. Механизм включения услуг предприятия питания в структуру туристского продукта. Технологии продаж услуг ресторана. Персонал предприятия общественного питания. Формирование концепции предприятия питания. Анализ рынков услуг предприятий общественного питания. Тенденции и тренды развития предприятий питания. Организация банкета. Составление плана проведения банкета.</p>
2	Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции	<p>Жизненный цикл предприятия общественного питания. Организация обслуживания потребителей. Жизненный цикл предприятия питания. Методы и формы обслуживания персонала на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Типы ресторанного</p>

		<p>обслуживания (сервиса). Взаимодействие предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства.</p> <p>Специальные формы услуг. Этапы формирования концепции предприятия питания</p> <p>Персонал предприятия питания (составление должностных инструкций для персонала ресторана). Управление процессом обслуживания на предприятии общественного Питания. Коммуникации с потребителями услуг ресторана, предупреждение и решение проблемных ситуаций. Разработка концепции и бизнес-плана создания ресторана.</p> <p>Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.</p>
3	Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	<p>Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. История развития ресторанного дела в России.</p> <p>Организация социального питания. Типы ресторанного обслуживания (сервиса).</p> <p>Специфика обслуживания питанием туристов</p> <p>Организация и функционирование ресторанов и средств размещения. Организация труда обслуживающего персонала. Банкетное обслуживание: виды, характеристика, специфика обслуживания. Управление рестораном на разных стадиях жизненного цикла. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторане, в баре, в кафе, в столовой, в предприятиях формата fast-food, free-flow, quick-casual. Специфика банкетного обслуживания. Анализ рынков услуг питания и туристских центров мира. Диетические столы в предприятиях общественного питания.</p> <p>Кейтеринг. Требования, предъявляемые к качеству товаров и услуг общественного питания. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием.</p>
4	Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе .	<p>Научная организация труда в предприятиях общественного питания. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.</p> <p>Классификация заготовочных предприятий, их характеристика. Формы обеспечения предприятий общественного питания</p>

	<p>материально-техническими средствами. Фирменный стиль, торговый знак. Имидж предприятия общественного питания. Характеристика и организация проведения банкета-фуршета. Характеристика и организация проведения коктейль –фуршета. Аналитический обзор способов увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов. Сервисная деятельность на предприятиях питания.</p>
--	---

3

4. Образовательные технологии

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Виды учебной работы</i>	<i>Информационные и образовательные технологии</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
1.	Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания.	Лекция 1-5 Семинар 1-9 Самостоятельная работа	Вводная лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением доклада Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции.	Лекция 6-10 Семинар 10-18 Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора Развернутая беседа с обсуждением доклада Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

3.	Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	<i>Лекция 11-15</i> <i>Семинар 19-27</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Проблемная лекция</i> <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i> <i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i>
4.	Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе	<i>Лекция 16-20</i> <i>Семинар 28-36</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i> <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i> <i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i>

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	5 баллов	30 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	30 баллов
Промежуточная аттестация <i>зачет</i>		40 баллов
Итого за семестр <i>зачёт</i>		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A, B	«отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	«хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно»/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Примерные темы рефератов

- Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
- Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
- Организация банкета-фуршета.
- Организация банкета-коктейля.
- Организация стола-экспресс
- Организация банкета по типу «буфет»
- Организация питания по типу «Шведский стол».
- Организация банкета-чая.
- Организация комбинированного банкета.
- Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

Примерные темы докладов по курсу

1. Требования к руководящему персоналу СБ гостиницы.
2. Функциональная структура СБ крупной гостиницы.
3. Места размещения постов охраны в гостинице.
4. Назначение системы громкоговорящей связи в гостинице.
5. Оборудование для тушения огня в гостиницах.
6. Типы сигнальных датчиков, применяемых в гостинице.
7. Характеристика системы контроля доступа клиента в номер.
8. Характеристика системы контроля доступа персонала на рабочее место в здании гостиницы.
9. Способы идентификации личности, используемые в системе контроля доступа гостиниц
10. Типы и характеристика видеокамер.
11. Способы организованной эвакуации клиентов и персонала из гостиницы.

Контрольные вопросы для зачета по дисциплине

1. Кейтеринг как метод организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
2. Специализированные рестораны.
3. Искусство и технологии сомелье
4. Виды вин, энология
5. Крепкие алкогольные напитки, технология реализации и потребления
6. Виды сервировки стола, технологические аспекты
7. Основы технологии приготовления пищи.

8. Технология управления рестораном. 15
9. Мотивация сотрудников предприятий общественного питания: технологический аспект.
10. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях общественного питания
11. Методы оценки персонала предприятий общественного питания
12. Технологии ресторанных сетей
13. Звуковое оформление ресторана
14. Эстетика внешнего вида персонала ресторана
15. Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
16. Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
17. Организация банкета-фуршета.
18. Организация банкета-коктейля.
19. Организация стола-экспресс.
20. Организация банкета по типу «буфет».
21. Организация питания по типу «Шведский стол».
22. Организация банкета-чая.
23. Организация комбинированного банкета
24. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.
25. Методы оценки персонала предприятий общественного питания
26. Технологии ресторанных сетей
27. Звуковое оформление ресторана
28. Эстетика внешнего вида персонала ресторана
29. Профессиональный технологический профиль должности бармен
30. Профессиональный технологический профиль должности официант
31. Профессиональный технологический профиль должности метрдотель
32. Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
33. Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
34. Организация банкета-фуршета.
35. Организация банкета-коктейля.
36. Организация стола-экспресс.
37. Организация банкета по типу «буфет».
38. Организация питания по типу «Шведский стол».
39. Организация банкета-чая.
40. Организация комбинированного банкета
41. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Список источников и литературы

6.1. Основная литература:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 432 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. – Загл. с экрана.
2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. //

ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная¹⁶система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. –

3. Виноградова, С.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие для вузов / С. А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. - М.: Дашков и К, 2017. - 207с.

Дополнительная литература

4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 с. // IPRbooks : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html>, ограниченный.

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С.Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА,2017. — 240 с. // IPRbooks : электронно-библиотечная система. – Режимдоступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>, ограниченный.

6. Милл, Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Милл Р.К., Лалаян Е., - 3-е изд. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 535 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

7. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Электронный ресурс] : учебник / Н. Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. //ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

8. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. // ZNANIUM.COM : электроннобиблиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

9. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: Учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - М.: Юрайт, 2014. - 336с. 10 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. – Загл. с экрана.

10. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс] : Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социальнокультурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. -М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. // ZNANIUM.COM : электроннобиблиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>,ограниченный.

Нормативно-правовые документы:

- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск,: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.

- Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51185-98. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>

- Туристско-экскурсионное ¹⁷обслуживание. Классификация гостиниц. Межгосударственный стандарт ГОСТ 28681.4-95. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Об основах туристской деятельности в РФ. Закон РФ от 24 ноября 1996 года N 132-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ). Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.travelexpert.ru/indexea=1&ln=1&chp=showpage&parent=11&num=442&zi=11>
- Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 № 2300-1 (с последними изменениями от 25.06.2012). Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 г. № 452. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 (с последними изменениями от 23.01.2012).
- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск,: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.
- Гражданский кодекс Российской Федерации. Части 1, 2, 3, 4.

6.2. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://hrs.ru>
<http://prohotel.ru>
<http://ratanews.ru>
<http://rbta.ru>
<http://rha.ru>
<http://www.tour-info.ru>
<http://expert.ru> www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

www.tourism.minstm.gov.ru – Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ

www.moscomtour.mos.ru – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

www.russiatourism.ru – Сайт Федерального агентства по туризму РФ www.unwto.org – Сайт Всемирной туристской организации

Адреса ресурсов Интернет

1. Туристские и гостиничные ресурсы:

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

18

<http://rha.ru>

<http://www.tour-info.ru>

<http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>

www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

7. Перечень информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве информационной базы рекомендуется использовать библиотечные поисковые системы <http://elibrary.ru>, <http://biblioclub.ru/> и полнотекстовую электронную библиотечную систему IQlib (www.iqlib.ru), в коллекции которых собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия, общеобразовательные и просветительские издания.

При изучении студентами дисциплины используются следующие технологии:

- технологии проблемного обучения (проблемные лекции, проводимые в форме диалога, решение учебно-профессиональных задач на семинарских и практических занятиях; игровые технологии (проведение тренингов, деловых игр, «интеллектуальных разминок», «мозговых штурмов», реконструкций функционального взаимодействия личностей в рамках семинарских занятий); интерактивные технологии (проведение лекций диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);

информационно-коммуникативные образовательные технологии (моделирование изучаемых явлений, презентация учебных материалов) и элементы технологий проектного обучения.

Для выполнения моделирования необходимы пакет прикладных программ Microsoft Office Point, MS office XP, Wi-Fi, информационно-правовое обеспечение «Гарант», справочная правовая система «Консультант Плюс», программное обеспечение «1С».

Со студентами очной формы обучения лекционные занятия по ряду тем проводятся преподавателем как проблемные в форме диалога. На практических занятиях используются и «интеллектуальные разминки», деловые игры, тренинги, элементы дискуссий, коллективное обсуждение решений задач и моделей изучаемых явлений, подготовленных студентами к занятию и т.д.

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого от студента требуется представить заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и личное заявление (заявление законного представителя).

В заключении ПМПК должно быть прописано:

- рекомендуемая учебная нагрузка на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);

- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- организация психолого-педагогического сопровождение обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количества часов в неделю).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при необходимости могут быть созданы фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно (на бумаге, на компьютере), в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачет проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачет проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением; экзамен и зачет проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными

особенностями обучающихся. Эти средства²⁰ могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

Семинар 1 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (6 час.)

Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии

Вопросы для обсуждения

1. Служба питания в гостинице и основные моменты ее функционирования;
2. Функции сотрудников службы питания в гостинице;
3. Организация производства питания на гостиничном предприятии;
4. Типы и особенности функционирования службы питания гостиницы;
5. Сервисные структуры в работе службы питания гостиницы.

Контрольные вопросы и задания

1. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия питания?
2. На какие классы подразделяются рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг?
3. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «люкс»?

4. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «высший»?
5. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «первый»?
6. Как классифицируют рестораны по ассортименту реализуемой продукции?
7. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
8. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
9. Что такое требование эргономичности?
10. Что включают в себя услуги по организации досуга?
11. Что является основными факторами, определяющим культуру обслуживания?
12. Что относится к предприятиям для реализации напитков?
13. Что относится к предприятиям для отдыха и развлечений?
14. Какие типы предприятий питания делят на три категории (класса)?
15. Что такое ресторан, кафе, бар?
16. Какие предприятия питания относятся к специализированным?
17. На чем могут специализироваться предприятия питания?

Темы для подготовки докладов

1. Современные формы организации производства в общественном питании и их виды. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
2. Характеристика и общие требования к основным типам предприятий питания: РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. Классификация услуг общественного питания: ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. Типы и характеристика предприятий питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке питания.

Источники

Нормативно-правовая база

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. От 03.07.2016)

2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания.

Технологические документы на продукцию 23 общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Основная литература

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016
Шифр 338 (47с) Т41 1984660 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru
2. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016
Шифр 338 (47с) Т4 11984691 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

Дополнительная литература

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znanium. com»

Семинар 2 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (8 час.)

Организационно - управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов

Вопросы для изучения и обсуждения

1. Виды торговых помещений и их характеристика.
2. Интерьер торговых помещений. Характеристика торговой мебели и ее подбор с учетом типа предприятия.
3. Виды форм и методов обслуживания и расчета, и их классификация по признаку участия персонала в обслуживании.
4. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания.

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Основная литература

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**
Шифр 338 (47с) Т41 1984660 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru
2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**
Шифр 338 (47с) Т4 11984691 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

Дополнительная литература

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znanium. com»

Семинар 3 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (8 час.)

Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.

Вопросы для изучения и обсуждения

1. Подготовка торговых залов к обслуживанию; способы расстановки мебели; подготовка столового белья, посуды, приборов.
2. Предварительная сервировка столов. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания. Основные правила сервировок столов.
3. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа.

4. Квалификационные характеристики обслуживающего персонала: метрдотель, официанты.
5. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказов. Обязанности официанта при выполнении заказа. Расчет с гостями.
6. Основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий.
7. Оборудование, барные аксессуары. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовление коктейлей.
8. Квалификационные характеристики барменов.
9. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов и их характеристика. Особенности организации, обслуживания и сервировки банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами, дипломатических приемов, банкета – фуршета, банкета-чая, банкета-коктейля.
10. Особенности сервировки столов стеклом. Организация и проведение выездных банкетов.
11. Специальные формы и особенности обслуживания:
 - участников форумов, совещаний, конференций;
 - туристов, проживающих в гостиницах.
 - свадебных банкетов, праздников, тематических вечеров.
12. Организация форм ускоренного обслуживания: «экспресс-залы», бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.

Вопросы для самоконтроля

1. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено нормами оснащения для ресторанов?
2. На кого в ресторанах может быть возложена ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов?
3. Какой диаметр имеет тарелка для хлеба?
4. Какой диаметр имеет глубокая столовая тарелка?
5. Какой диаметр имеет тарелка для мяса?
6. Какой диаметр имеет тарелка для гарнира?
7. Какая рюмка применяется для подачи белых сухих и полусухих вин?

8. Какая рюмка применяется для подачи²⁷крепленых вин?
9. Какая рюмка применяется для подачи красных столовых вин?
10. Какая посуда применяется для подачи безалкогольных напитков?
11. Какова емкость мадерной рюмки?
12. Какова емкость рейнвейной рюмки?
13. Какова емкость лафитной рюмки?
14. Какова емкость рюмки для подачи водки, настоек, наливок?
15. Какую посуду используют для подачи тушеных блюд?
16. Какую посуду используют для подачи блюд со сложным гарниром?
17. Какую посуду используют для приготовления и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов?
18. Какие основные требования предъявляются к оформлению меню?
19. С указания каких блюд начинается меню кафе общего типа?
20. Какие виды меню различают в зависимости от информации, которую они содержат?
21. Особенностью какого вида меню является непостоянство?
22. В каких предприятиях питания чаще всего встречается ограниченное меню (меню узкого ассортимента)?
23. Меню какого вида составляется в ресторанах гостиниц для участников съездов, конференций, туристов
24. Как «работает» цикличное меню?
25. Что учитывается при составлении меню для специальных видов обслуживания?
26. Кто формирует коллекцию вин и спиртных напитков в ресторане и составляет карту вин?
27. Как могут быть разделены в карте вин напитки?

Практическое занятие:

- ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья;
- составление заявки на посуду по нормам комплектации;

- составление акта на бой, лом 28порчу, утрату посуды;
- составление различных видов меню.
- Ознакомление с ассортиментом барных аксессуаров и инструментов.
- Составление карты бара
-

Темы для подготовки докладов

1. Характеристика и назначение столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла, хрусталя, металла, дерева и пластмассы.
2. Назначение основных и вспомогательных приборов.
3. Характеристика и назначение посуды из стекла. Столовое белье: виды и назначение.
4. Меню и прејскуранты: виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Особенности составления различных видов меню.
5. Прејскурант вино-водочных изделий. Оформление меню и прејскурантов.

Источники

Нормативно-правовая база

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)

9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)

10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)

11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)

12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)

13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)

14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)

19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)

20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Основная литература

1. Тимохина Т. Л. **Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

Шифр 338 (47с) Т41 1984660 Sc.Library RSUH

Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

2. Тимохина Т. Л. **Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

Шифр 338 (47с) Т4 11984691 Sc.Library RSUH

Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016

Шифр 338 (47с) Т4 11984691 Sc.Library RSUH

Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

Дополнительная литература

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znanium. com»

Семинар 4 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (6 час.)

Организация обслуживания массовых мероприятий

Вопросы для обсуждения:

1. Характеристика торговых помещений и форм обслуживания, используемых на предприятиях общественного питания.
2. Характеристика столового белья посуды, приборов, стекла.

Контрольные вопросы и задания.

1. Какова норма площади на одно посадочное место в ресторане, кафе?
2. Какова норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место в ресторане?
3. Какова ширина основного прохода в зале ресторана?
4. Какова ширина основного прохода в зале кафе должна?
5. Какова ширина дополнительных проходов в ресторанах, барах?
6. Какова ширина дополнительных проходов в кафе?
7. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания?
8. Основные правила сервировок столов.
9. Квалификационные характеристики метрдотеля, официантов?

Практическое занятие:

- Отработка некоторых видов предварительной сервировки стола.
- Упрощенная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину

*Источники**Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)

- 12.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 13.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
- 14.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- 15.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
- 16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
- 19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Основная литература

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**
Шифр 338 (47с) Т41 1984660 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru
2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**
Шифр 338 (47с) Т4 11984691 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

Дополнительная литература

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим

Семинар 5 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (8 час.)

Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов

Вопросы для обсуждения

1. Организация обслуживания иностранных туристов.
2. Особенности организации питания иностранных туристов.
3. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп туристов в ресторане.
4. Обслуживание питанием в гостиничных номерах.
5. Методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
6. Виды сервиса и их особенности: французский, английский, американский, немецкий, русский.
7. Порядок и формы расчетов с клиентами за оказанные услуги питания

Темы для подготовки докладов

1. Учет национальных особенностей и традиций питания славянских народов, народов Европы, США, стран Латинской Америки, Азии, арабских стран.
2. Особенности организации питания паломников.

Вопросы для самоконтроля

1. Как происходит встреча и размещение гостей в зале ресторана?
2. Правила приема оформления заказов.
3. Правила расчета с гостями.
4. Какие вы знаете основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий?
5. Каковы характерные особенности немецкой кухни? Какие блюда пользуются наибольшим спросом? Какие напитки?
6. Каковы характерные особенности английской кухни?
7. Каковы характерные особенности арабской кухни?

8. Какие продукты составляют основу ³⁴питания народов Индии? Какие соусы и приправы популярны в Индии?
9. Каковы характерные особенности итальянской национальной кухни? Какие блюда пользуются наибольшей популярностью у итальянцев?
10. Назовите особенности китайской и японской национальных кухонь?
11. Каковы основные особенности французской национальной кухни? Назовите блюда, ставшие традиционными и составляющие основу французского меню.
12. Каковы характерные особенности кухонь Балканских стран?
13. Назовите особенности кухонь стран Индокитая?
14. Назовите характерные особенности национальных кухонь Юго-Восточной Азии.
15. Какие классы обслуживания иностранных туристов вы знаете?
16. Как происходит обслуживание в ресторане групп туристов? Индивидуалов?
17. Правила обслуживания в гостиничных номерах.
18. Характеристика методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
19. Какой вид сервиса называется английским?
20. Как происходит обслуживание при французском сервисе?
21. В чем заключается русский сервис?
22. Как происходит обслуживание при немецком сервисе?
23. Что такое американский сервис?

Практическое занятие:

- Решение задач по имитации производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания.
- Подача блюд и напитков.
- Проведение ролевой игры «Организация обслуживания групп иностранных туристов (индивидуалов) в ресторане»;
- Составление меню для групп туристов из различных стран мира.

Нормативно-правовая база

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания.

18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Основная литература

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**
Шифр 338 (47с) Т41 1984660 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru
2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**
Шифр 338 (47с) Т4 11984691 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

Дополнительная литература

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znanium. com»

Письменные работы по курсу (аналитико-синтетическое задание, публичное выступление) выполняются на листах белой бумаги формата А4 (стандартная бумага для принтера). Поля - сверху, снизу и справа 2,5 см, слева 3 см. Шрифт желательно использовать стандартный, без насечек (рекомендуется гарнитура Times New Roman), кегль 12, интервал одинарный, выравнивание текста по ширине. Номера страниц внизу посередине. Они нужны везде, кроме первого (титального) листа. Для оформления ссылок используйте функцию «сноски внизу страницы» в программе Word.

Каждый раздел работы, если он занимает несколько страниц, целесообразно начинать с новой страницы. Если раздел занимает полстраницы, новый раздел можно начать на текущей. Названия разделов выделить жирным шрифтом, выравнивать по центру.

При выставлении оценок за текст³⁷ выступления учитывается: объем и качество проведенной работы с научной литературой по теме выступления, содержание и стиль изложения самого текста выступления, наличие и качество справочно-библиографического аппарата работы (ссылки на источники должны быть оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ), умение студента анализировать прочитанное, сравнивать различные точки зрения на проблему и аргументировать собственное мнение.

Приложение 1

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технология и организация системы питания в средствах размещения» реализуется кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.

Цель дисциплины:

Познакомить студентов с организацией услуг питания, выстроить систему основных этапов и видов технологии предоставления услуг питания, изучить основные элементы и характеристик услуг питания, изучить функции управления предприятий предоставляющих услуги питания.

Задачи дисциплины:

изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания, ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов, рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания, изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха, ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

ПКУ-2. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

ПКУ-2.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

технологические процессы на предприятиях питания, оптимальные технологические процессы в обслуживании на предприятиях питания, в соответствии с требованиями потребителя, создания качественного сервиса, механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли.

Уметь:

использовать технологические процессы на предприятиях питания, применять формы и стили обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, анализировать стандарты обслуживания на предприятиях питания, разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по

производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией.

Владеть:

технологическими процессами на предприятиях питания в соответствии с требованиями потребителя, формами и стилями обслуживания на предприятиях питания, стандартами обслуживания на предприятиях питания, навыками организации предоставления услуги питания; навыками работы с нормативной документацией.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме **зачета**.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **4 зачетные единицы, 144 часа**.