

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль): «Организация туристской деятельности»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 3 з.е.

в академических часах: 108 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий питания» по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, направленность (профиль) «Организация туристской деятельности», составлена Хаматгалеевой Г.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 516, Профессионального стандарта 04.005 «Экскурсовод (гид)», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 04.08.2014 г. № 539н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	11
7. Практические занятия.....	12
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	15
9. Самостоятельная работа студента	15
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	19
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	21
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – подготовить специалиста предприятий индустрии туризма, обладающего знаниями в области технологии и организации услуг питания, особенностей функционирования различных типов предприятий питания, видов питания, предоставляемым туристам, методов и способов обслуживания потребителей, особенностей национальной кухни, религиозного питания, организации работы службы питания в гостиничных комплексах.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение физиологических основ организации рационального питания, различных школ питания, национальных и региональных особенностей питания туристов;
- изучение основ технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- изучение типов и характеристик предприятий питания при гостиницах;
- ознакомление со структурой службы питания гостиничных предприятий, ее ролью в гостиничном предприятии;
- ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- изучение требований к производственному и обслуживающему персоналу;
- знакомство с процедурами контроля качества услуг и деятельности предприятия питания.
- ознакомление с видами услуг питания в гостиничных предприятиях и методами обслуживания туристов;
- ознакомление с особенностями обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства;
- изучение банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация деятельности предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм направленность (профиль) «Организация туристской деятельности».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-3	Организация туристской деятельности	1 сем				Предыдущая
ПК-3	Технологии продаж	2 сем				Предыдущая
ПК-3	Технология въездного и выездного туризма			6 сем		Последующая
ПК-3	Технология внутреннего туризма			6 сем		Последующая
ПК-3	Информационные технологии в туристской индустрии			6 сем		Последующая
ПК-3	Агротуризм				7 сем	Последующая
ПК-3	Технология и организация экскурсионной деятельности				7 сем	Последующая
ПК-3	Технология и организация досуговой деятельности				7 сем	Последующая
ПК-3	Производственная практика, организационно-управленческая практика				8 сем	Последующая
ПК-3	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-3 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов	ПК-3.1 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	Знать: принципы разработки и применения технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий Уметь: разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий Владеть: навыками разработки и применения технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий
	ПК-3.2 Способен использовать информационно-коммуникативные технологии при	Знать: информационно-коммуникативные технологии, применяемые в туристской деятельности Уметь: использовать информационно-коммуникативные технологии при разработке

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	разработке технологий обслуживания туристов	технологий обслуживания туристов Владеть: навыками использования информационно-коммуникативных технологий при разработке технологий обслуживания туристов
	ПК-3.3 Способен формировать туристский продукт, в т.ч. на основе информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	Знать: принципы формирования туристского продукта, в т.ч. на основе информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста Уметь: Формировать туристский продукт, в т.ч. на основе информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста Владеть: навыками формирования туристского продукта, в т.ч. на основе информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 5 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	36,5	36,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	36	36
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:	18	18
практические занятия	18	18
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки	10	10
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	71,5	71,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	60	60
- контрольное тестирование	11,5	11,5
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>		
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	ак. часов зач. ед.	108 3
		108 3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	8,5	8,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	8	8
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа:	4	4
практические занятия	4	4
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	95,5	95,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	85	85
- контрольное тестирование	10,5	10,5
3. Промежуточная аттестация: <i>зачет</i>	4	4
ИТОГО:		
Общая трудоемкость	ак. часов зач. ед.	108 3

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания

1. Современное состояние и перспективы развития сферы питания.
2. Особенности рынка услуг предприятий питания. Основные направления развития отрасли.
3. Современное состояние и перспективы развития услуг предприятий общественного питания в России.
4. Особенности организации сферы питания в развитых странах.

Тема 2. Основы технологии производства продукции предприятий питания

1. Основы технологии производства продукции предприятий питания.
2. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика.
3. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

Тема 3. Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов

1. Предприятия общественного питания: понятие, типы, классы. Характер торгово-производственной деятельности. Месторасположение. Контингент обслуживаемых клиентов (гостей). Форма обслуживания. Время функционирования. Уровень обслуживания.

2. Понятия и виды услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов. Концепции предприятий общественного питания.

Тема 4. Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

1. Виды услуг и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Услуги питания ресторана, бара, кафе, столовой, закусочной. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания. Услуги по организации досуга. Прочие услуги. Общие требования к услугам.

3. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различных типов и классов.

Тема 5. Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

1. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов с учетом требований потребителей и (или) туристов.

2. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.

3. Обслуживание индивидуальных туристов. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, воскресного «бранча»; тематических мероприятий. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности представления услуг по организации питания и обслуживания местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

Тема 6. Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций

1. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.

2. Учет религиозных традиций при организации питания туристов. Требование к метрдотелям и официантам, обслуживающим иностранных туристов. Организация помещения, предназначенных для питания туристов.

3. Европейский завтрак. Виды национальных завтраков.

Тема 7. Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований

1. Значение и функции прогрессивных форм организаций питания. Меню завтраков, обедов. Принципы рационального питания туристов.

2. Развитие сети виртуальных ресторанов; прием заказов по сети интернет, доставка продукции потребителям. Организация питания в местах проживания туристов. Обслуживание VIP–гостей с учетом их требований, специальные виды обслуживания. Организация и технология диетического питания в местах проживания. Характеристика основных диет. Организация питания туристов вне мест проживания. Система резервирования мест в городских предприятиях питания.

3. Формирование меню, основные принципы составления. Виды меню. Инжиниринг меню.

4. Организация питания туристов на транспорте. Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требование и санитарный контроль

Тема 8. Виды туризма и классы обслуживания

1. Индивидуальные и коллективные туристические путешествия; поездки и пребывания за границей. Цель туризма. Характеристика туристической индустрии. Виды иностранного туризма. Характеристика предоставляемых услуг транспортного обеспечения, экскурсионные услуги. Основные требования к созданию оптимальных условий обслуживания, Формирование способности к общению с потребителями туристского продукта.

2. Классы обслуживания. Пакеты услуг – туры, услуги размещения, услуги питания, услуги транспорта, услуги трансфера (встречи, проводы, подвоз багажа и туриста), экскурсионные, культурные, спортивные и др. услуги.

Тема 9. Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований

1. Виды питания: завтрак; полупансион; пансион. Питание по типу шведского стола. Обслуживание по меню «аля карт» в поэтажном баре; доставка питания в номера проживания.

2. Форма обслуживания групп туристов по виду «табльдот»; де-жур; туристское меню. Обслуживание индивидуальных туристов к кафе и в баре с учетом их требований. Услуги питания туристов в пути следования.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания	2	2	8	12	1
2.	Основы технологии производства продукции предприятий питания	2	2/1	8	12	
3.	Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов	2	2/1	8	12	
4.	Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов	2	2/1	8	12	1
5.	Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов	2	2/1	8	12	1
6.	Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций	2	2/1	8	12	1
7.	Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований	2	2/2	8	12	
8.	Виды туризма и классы обслуживания.	2	2/1	8	12	
9.	Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований	2	2/2	7,5	11,5	
	Подготовка к зачету				-	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	18	18/10	71,5	146	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа / из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания			10	10	1
2.	Основы технологии производства продукции предприятий питания	1	2/1	15,5	18,5	
3.	Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов			10	10	
4.	Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов	0,5		10	10,5	
5.	Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов	0,5	1/1	10	11,5	0,5
6.	Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций	0,5	1	10	11,5	0,5
7.	Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований	0,5		10	10,5	
8.	Виды туризма и классы обслуживания	0,5		10	10,5	
9.	Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований	0,5		10	10,5	
	Подготовка к экзамену				4	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	4	4/2	95,5	142	2

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания.	Состояние и перспективы развития сферы питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Специфика спроса на услуги питания на отечественном рынке. Основные перспективные направления развития услуг предприятий питания в России.	2	
2	Основы технологии производства продукции предприятий питания	Основы технологии производства продукции предприятий питания. Основные принципы организации рационального питания. Национальные и религиозные традиции питания. Основы организации работы предприятий питания.	2	1
3	Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов	Понятие типа предприятия общественного питания. Понятие класса предприятия общественного питания. Факторы, определяющие тип предприятия питания. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности. Классификация предприятий питания по месторасположению. Классификация предприятий питания по контингенту посетителей. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции. Классификация предприятий питания по вместимости. Классификация предприятий питания по форме обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов. Классификация предприятий питания по времени функционирования. Классификация предприятий питания по уровню обслуживания. Особенности обслуживания питания туристов в зависимости от типа предприятия питания.	2	1
4	Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов	Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания с учетом их требований. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации продукции. Услуги по организации досуга. Услуги предоставляемые дополнительно.	2	1
5	Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.	Кейтеринг. VIP-кэйтеринг. Общие вопросы обслуживания банкетов с учетом требований потребителей и (или) туристов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Дипломатический прием. Банкет за столом с частичным обслуживанием	2	1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		официантами. Банкет по типу шведского стола. Кофе-брейк. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи). Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, караоке и др. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий. Характеристика. Особенности меню, подготовки и обслуживания.		
6	Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.	Медицинские аспекты организации питания в путешествии. Виды питания: завтрак, полупансион, полный пансион. Экономические и социальные функции ресторанного бизнеса. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран с учетом их требований. Формы обслуживания с учетом религиозных традиций потребителей и (или) туристов. Виды расчета.	2	1
7	Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и участников культурно-массовых мероприятий. Значение и функции прогрессивных форм организаций питания. Питание по типу «шведский стол». Ассортимент продукции. Принципы рационального питания туристов. Питание туристов по пути следования в залах—«экспресс»; столы экспресс: организация чайного стола; бизнес - ланча; кофе -брейк; счастливый час. Развитие сети виртуальных ресторанов	2	2
8	Виды туризма и классы обслуживания.	Услуги питания в пути следования туристов. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуальным группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к	2	1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		предприятиям. Договор на обслуживание. План заезда.		
9	Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований	Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов с учетом требований потребителей и (или) туристов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и прејскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.	2	2
	Итого		18	10

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Основы технологии производства продукции предприятий питания	Основы технологии производства продукции предприятий питания. Основные принципы организации рационального питания. Национальные и религиозные традиции питания. Основы организации работы предприятий питания.	2/1	1
2	Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.	Кейтеринг. VIP-кэйтеринг. Общие вопросы обслуживания банкетов с учетом требований потребителей и (или) туристов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Дипломатический прием. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет по типу шведского стола. Кофе-брейк. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи). Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, караоке и др. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий. Характеристика. Особенности меню, подготовки и	1/1	1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		обслуживания.		
3	Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.	Медицинские аспекты организации питания в путешествии. Виды питания: завтрак, полупансион, полный пансион. Экономические и социальные функции ресторанного бизнеса. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран с учетом их требований. Формы обслуживания с учетом религиозных традиций потребителей и (или) туристов. Виды расчета.	1	
	Итого		4	2

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Технология и организация деятельности предприятий питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету.

Тема 1. Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: предприятие питания, ресторанный бизнес, ресторанный рынок, ресторанный сервис, ресторатор, отельер.

Изучая тему, важно приобрести умения по правилам оказания услуг питания, дифференциации услуг питания в России и за рубежом.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 2. Основы технологии производства продукции предприятий питания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта «Основы технологии производства продукции предприятий питания» с определением и классификацией продукции предприятий питания.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: меню, качество кулинарной продукции, кулинарная продукция, производственная программа, Сборник рецептов блюд, технологическая карта, технологический процесс.

Изучая тему, важно приобрести умения классификации продукции общественного питания, способов и приемов кулинарной обработки продукции, основам технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 3. Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: кафе, закусочная, кафе, сетевой ресторан, класс предприятия общественного питания, предприятие общественного питания, специализированный ресторан, столовая, тип предприятия общественного питания, ресторан, франчайзинг, экологичность услуги.

Изучая тему, важно приобрести умения по классификации предприятий общественного питания, особенностям производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания различной организационно-правовой формы, по контингенту обслуживаемых клиентов (гостей), формам, уровню и времени функционирования с учетом требований потребителей и (или) туристов, ассортименту продукции, вместимости.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме, задачи.

Тема 4. Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: услуга питания бара, услуга питания закусочной, услуга питания кафе, услуга бара, услуга питания ресторана, услуга питания столовой, услуга предприятия общественного питания.

Изучая тему, важно приобрести умения по классификации услуг, предоставляемых потребителям организациями общественного питания с учетом их требований; по организации потребления и обслуживания; реализации продукции; организации досуга, предоставляемых дополнительно.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 5. Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов».

Изучая тему, важно приобрести умения по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, банкетов с учетом требований потребителей и (или) туристов, организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 6. Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: завтрак, полупансион, полный пансион, расчет.

Изучая тему, важно приобрести умения по организации и обслуживанию потребителей с учетом национальных особенностей и религиозных традиций, видам питания: завтрак, полупансион, полный пансион, видам расчета.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 7. Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: инжиниринг меню, виртуальный ресторан, диетическое питание, прогрессивные формы организаций питания.

Изучая тему, важно приобрести умения по особенностям предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и участников культурно-массовых мероприятий, на авто- и водном транспорте, пассажиров самолётов, транспорте.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 8. Виды туризма и классы обслуживания

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Виды туризма и классы обслуживания».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: туризм, тур, услуга размещения, услуга питания, услуга транспорта, услуга трансфера, экскурсионные, культурные, спортивные и др. услуги, договор на обслуживание, план заезда.

Изучая тему, важно приобрести умения по услугам питания в пути следования туристов, критериях выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов, формирование способности к общению с потребителями туристского продукта.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

Тема 9. Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований».

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: шведский стол, меню по виду «табльдот»; «дежур»; «аля карт», туристское меню.

Изучая тему, важно приобрести умения по особенностям организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов с учетом требований потребителей и (или) туристов; элементам обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и преysкуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль, задачи.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ (ред. от 27.12.2018) «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» [Текст]: с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2019.

2. Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [Текст]: выдержки из закона с изменениями от 01.12.2007 г.

3. Технический регламент таможенного Союза ТР ТС 029/2012. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2012.

4. Технический регламент таможенного Союза ТР ТС 027/2012. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2012.

5. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями и дополнениями на 20.12.2017 г.) [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2017.

6. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2012.-36 с.

7. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки (с изменениями на 18 октября 2016 года) [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2016.

8. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. ISO 22000-2018 Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain [Текст]. - 2018. – 48 с.

9. ГОСТ 33688-2015. Нормы и правила по гигиене готовых пищевых продуктов и полуфабрикатов в общественном питании [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2016. – 20 с.

10. ГОСТ Р 55889–2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015.

11. ГОСТ Р 55888-2013. Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли [Текст].– М.: Стандартинформ, 2015. – 45 с.

12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - Введ. 2013.06.27 - М.: Изд-во стандартов, 2014. - 16 с.

13. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 21 с.
14. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 23 с.
15. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016. - 11 с.
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст].- Введ. 2013.06.27. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.
17. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - 6 с.
18. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. Программы предварительных мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Часть I. Производство пищевых продуктов [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2012.
19. ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению ИСО 22000:2005 [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2009. - 19 с.
20. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2012. - 36 с.
21. ГОСТ Р 51705.1-2001. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2009. - 12 с.
22. СП 1.1.2193-07. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий [Текст]: Санитарно-эпидемиологические правила. СП 1.1.2193-07. Доп. и изм. 1 к СП 1.1.1058-01. - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007.- 8 с.
23. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. [Текст]: Санитарно-эпидемиологические правила. СП 1.1.1058-01.- М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2001.- 16 с.
24. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Текст]: Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». - М.: Федеральный центр гигиены и

эпидемиологии Роспотребнадзора, 2020. – 47 с.

25. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Санитарно-эпидемиологические правила.– М.: Федеральный центр госсанпиднадзора Минздрава России, 2001.–36с.

26. МР 5.1.0096-14 Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: Методические рекомендации.- М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015.- 35 с.

б) основная литература:

Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058887. - ISBN 978-5-16-108188-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058887> – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература:

Технология и организация туроператорской деятельности : учебное пособие / Е. О. Валеева. — Саратов : Вузовское образование, 2015. — 145 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/31941.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

- СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.