

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Нигматуллина Танзиля Алтафовна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.02.2025 15:31:36

Уникальный программный ключ:

72a47dccb87179e0c42366ed030bf219f69a



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»**



**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
(филиал)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

**Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело**

**Профиль подготовки
Международный гостиничный бизнес**

**Квалификация выпускника
«Бакалавр»**

Оглавление

| | |
|--|----|
| 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)..... | 3 |
| 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)..... | 3 |
| 2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине. | 3 |
| 2.2 Результаты освоения образовательной программы: | 5 |
| 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | 5 |
| 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ..... | 5 |
| 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)..... | 6 |
| 5.1 Содержание дисциплины (модуля) | 6 |
| 5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий | 7 |
| 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) | 8 |
| 7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА | 9 |
| 8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ - РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | 10 |
| 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)..... | 10 |
| 10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ..... | 11 |

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является - ознакомление учащихся с технологическими основами организации услуг питания, выстраивание системы основных разделов технологии предоставления услуг питания, изучение основных элементов и характеристик услуг питания, изучение функций управления предприятий предоставляющих услуги питания)

Задачи изучения дисциплины:

1. иметь представление о сущности и функциях предприятий, предоставляющих услуги питания;
2. иметь представление о типологии, организации, функционировании, взаимосвязи деятельности предприятий общественного питания;
3. иметь навыки конспектирования, реферирования, владеть основами культуры мышления;
4. быть способным к восприятию информации,
5. понимать сущность и значение информации в развитии общества;
6. владеть основными методами, способами и средствами получения и переработки информации;
7. быть способным работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Организация питания» направлено на формирование следующих компетенций:

профессиональных компетенций и индикаторов их достижения

| Задача профессиональной деятельности | Объект профессиональной деятельности или область знания | Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижений профессиональной компетенции | Основание для включения ПК в образовательную программу (ПС, анализ рынка труда, консультации с работодателями) |
|---|--|--|---|---|
| Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий | | | | |
| <p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного</p> |

2.2 Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Владеть

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;
- способностью изучать и анализировать научнотехническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

| Объем дисциплины | Всего часов | | |
|--|--------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| | Для очной формы обучения | Для очно-заочной формы обучения | Для заочной формы обучения |
| Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/часов) | 4/144 | | |
| Контактная работа – аудиторные | 58 | | |

| | | | |
|--|-----------------|--|--|
| занятия: | | | |
| Лекции | 24 | | |
| Семинары, практические занятия | 32 | | |
| Лабораторные работы | | | |
| КтЗа, КтЭк, КонсЭ | 2 | | |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего с промежуточной аттестацией) | 86 | | |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, зачет с оценкой, экзамен) | Зачет с оценкой | | |

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Питание как основная составляющая турпакета.

Эволюция предприятий общественного питания. Предмет, цели и задачи курса. Структура. Питание как туристская услуга. Роль предприятий общественного питания в организации питания и отдыха. Культура обслуживания. История возникновения предприятий общественного питания. Предприятия индустрии гостеприимства в древнем мире. Таверны, постоянные дворы, караван-сарай как первые предприятия индустрии питания. Появление новых типов предприятий питания в средние века. Распространение кофе, чая появление кофеен. Уровень обслуживания проезжающих в постоянных дворах. Появление ресторанов во Франции. Распространение французских кулинарных традиций. Усовершенствование общественного питания, изобретение метода консервирования пищи в XIX в. Индустрия быстрого питания в XX-XXI в.

Тема 2. Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.

Предприятия общественного питания. Понятия. Типы предприятий общественного питания. Классификация и требования, предъявляемые ресторанам и барам класса люкс, высшего и первого. Правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Рестораны: полносервисные, специализированные, рестораны быстрого обслуживания, семейные, тематические.

Тема 3. Методы и формы обслуживания туристов.

Типы обслуживания. Характеристика различных типов обслуживания. Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания.

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Назначение и принципы составления меню. Принципы составления меню: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безотказность. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Карта вин, особенности предприятия и последовательность расположения отдельных

групп напитков. Карта коктейлей, правила перечисления коктейлей. Сырная страница. Правила оформления меню и карты вин.

Тема 5. Обслуживание питанием в средствах размещения и в пути следования.

Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды завтраков (континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак) Организация питания в пути следования. Питание на борту самолета в зависимости от класса обслуживания. Требования, предъявляемые к бортовому питанию. Особенности работы фабрик–кухонь. Питание в железнодорожном транспорте и на борту теплоходов. Организация питания туристов в автобусных турах.

Тема 6. Организация питания в туристском походе.

Физиологические нормы питания. Энергетические затраты в туристском путешествии. Учет калорий в различных видах походов. Химический состав продуктов. Пищевые вещества, необходимые для восполнения энергетических затрат. Состав суточного рациона питания туриста. Типовое меню. Упаковка и транспортировка продуктов. Их учет. Организация и режим питания на маршруте. Особенности организации питания в разных видах туризма. Горные путешествия, лыжные. Организация питания в жарком климате и ее особенности. Организация питания детей в походных условиях, учет возрастных особенностей.

Тема 7. Организация питания в экстремальной ситуации.

Неприкосновенный продуктовый запас. Приготовление пищи в аварийных условиях. Нетрадиционные продукты питания суши. Ядовитые растения и съедобные растения. Приготовление пищи с использованием съедобных растений. Нетрадиционные продукты питания моря.

5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий

Общая трудоемкость изучения дисциплины по учебному плану: 3.Е. (часов) 4 (144)

| | | | |
|----------------|-----------------------|--------------|--------------------------|
| Форма обучения | Очная | Вид контроля | Зачет (с оценкой) |
| Форма обучения | Очно - заочная | Вид контроля | |
| Форма обучения | Заочная | Вид контроля | |

| № п.п. | Порядковый номер темы в соответствии с разделом 5.1 РПД | Очная | | | | Очно-заочная | | | | Заочная | | | | |
|--------|---|-------------------------|------|----|-----|-------------------------|------|----|-----|-------------------------|------|----|-----|--|
| | | Аудиторная (контактная) | | | СРС | Аудиторная (контактная) | | | СРС | Аудиторная (контактная) | | | СРС | |
| | | Л | Пр/С | ЛР | | Л | Пр/С | ЛР | | Л | Пр/С | ЛР | | |
| 1. | Тема 1 | 2 | 4 | | 12 | | | | | | | | | |
| 2. | Тема 2 | 4 | 4 | | 12 | | | | | | | | | |
| 3. | Тема 3 | 4 | 4 | | 12 | | | | | | | | | |
| 4. | Тема 4 | 4 | 4 | | 12 | | | | | | | | | |
| 5. | Тема 5 | 2 | 6 | | 12 | | | | | | | | | |
| 6. | Тема 6 | 4 | 6 | | 12 | | | | | | | | | |
| 7. | Тема 7 | 4 | 4 | | 14 | | | | | | | | | |
| 8. | Консультации (контактная) | 0 | 2 | | 0 | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------------|-----------|-----------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 9. | Промежуточная аттестация (2) | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | |
| | ВСЕГО ЧАСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ | 24 | 34 | 86 | | | | | | | | | |

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Тема 1. Питание как основная составляющая турпакета.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

1. Эволюция предприятий общественного питания.
2. Возникновение и формирование предприятий питания в России.
3. Современные предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России

Тема 2. Предприятия общественного питания: понятия типы классификация.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

1. Безопасность и экологичность при обслуживании.
2. Эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания.
3. Знание психологических особенностей личности и процесса обслуживания
4. Знание и соблюдение персоналом этических норм обслуживания.
5. Соблюдение правил установленного порядка и очередности обслуживания гостей

Тема 3. Методы и формы обслуживания туристов.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

1. Общие правила сервировки стола.
2. Характеристика основных видов посуды.
3. Характеристика фарфоровой и керамической посуды.
4. Хрустальная и стеклянная посуда
5. Характеристика столовых приборов.
6. Характеристика деревянной посуды.
7. Столовое белье.
8. Этапы сервировки стола

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

1. Назначение и принципы составления меню.
2. Виды меню, их характеристика
3. Карта вин и карта коктейлей.
4. Сырная страница
5. Методы анализа меню

Тема 5. Обслуживание питанием в средствах размещения и в пути следования.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

Анализ меню концептуального предприятия питания. (Концепция разрабатывается самостоятельно каждой группой (3-4 человека) исходя из которой, группа разрабатывает меню для предприятия в соответствии с общепринятыми требованиями и нормами, ориентируясь на определенную группу потребителей)

Тема 6. Организация питания в туристском походе.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

1. Разработка меню для туристского похода и представление результатов для обсуждения в группе.

Тема 7. Организация питания в экстремальной ситуации.

Литература по теме: 1-3

Вопросы для подготовки к семинарскому занятию во время самостоятельной работы:

Организация питания в экстремальной ситуации.

1. Народные рестораны, перспективы развития.
2. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания.
3. Организационные основы управления персоналом.
4. Опыт организации кофеен.
5. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

| № п/п | Автор | Название | Издательство | Год | Наличие в ЭБС* |
|-------|---------------------------|--|--|------|---|
| 1. | Аносова Т.Г. Танчев Ж. | Технологии комфорта | Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ | 2016 | http://www.iprbookshop.ru/65994.html |
| 2. | Шпырня О.В. | Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства | Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа | 2018 | http://www.iprbookshop.ru/78034.html |
| 3. | Безрутченко Ю.В. | Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме | Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа | 2018 | http://www.iprbookshop.ru/75219.html |

*ЭБС – электронно - библиотечная система

Дополнительная литература

| № п/п | Автор | Название | Издательство | Год | Наличие в ЭБС |
|-------|--|------------------------------------|----------------------------|------|---|
| 1. | Медлик С. Инграм Х. | Гостиничный бизнес | ЮНИТИ-ДАНА | 2017 | http://www.iprbooks.hop.ru/71186.html |
| 2. | Найджел Морган Аннет Причард | Реклама в туризме и отдыхе | М.: Юнити-Дана | 2017 | http://www.iprbooks.hop.ru/71244.html |
| 3. | Семенова Л.В. Корнеевец С. В. Драгилева И. И. | Маркетинг гостиничного предприятия | Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа | 2018 | http://www.iprbooks.hop.ru/75217.html |

**8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ И ИНТЕРНЕТ -
РЕСУРСОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)**

| № п/п | Интернет ресурс (адрес) Название программы/Системы | Описание ресурса Описание программы/Системы |
|-------|---|---|
| 1. | http://www.horeca.ru/ | “HoReCa: hotel, restaurant, cafe. |
| 2. | http://www.restorante.com.ru/ | Всероссийский портал “Restorante”. |
| 3. | http://restorus.com | Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”. |
| 4. | http://restcon.ru/ | Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг. |
| 5. | www.new.frio.ru | Федерация Рестораторов и Отельеров. |
| 6. | www.restoran.ru | Информационно-поисковая система. |
| 7. | www.menu.ru | Информационно-поисковая система |
| 8. | www.restoranoff.ru | Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса. |

9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Помещения, в которых проводятся занятия, представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий. Данные аудитории оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, находящиеся в учебных аудиториях:

- ноутбук Lenovo B50 (для преподавателя) с выходом в сеть интернет;
- проектор EPSON EB-W22 (проектор SANYO PRO xtrax);
- акустическая система Microlab;
- экран для проектора;
- доска маркерная (ученическая доска);

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и имеют возможность подключения к сети интернет и

обеспечивают доступ к электронной информационно-образовательной среде академии.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- лабораторные работы;
- письменные или устные домашние задания;
- расчетно-аналитические, расчетно-графические задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим/лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- компьютерные симуляции;
- анализ деловых ситуаций на основе кейс-метода и имитационных моделей;
- деловые и ролевые игры;
- круглые столы;
- групповые дискуссии и проекты;
- психологические и иные тренинги;
- обсуждение результатов работы студенческих исследовательских групп;
- участие в телеконференциях

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

| №п/п | Подразделение | Фамилия | Подпись | Дата |
|------|---------------|---------|---------|------|
| 1 | Библиотека | | | |
| | | | | |