

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Мурманский арктический государственный университет»
(ФГБОУ ВО «МАГУ»)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.06 Технологии обслуживания на предприятиях общественного питания

(название дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом)

**основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки**

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль)

Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания

(наименование направления (профиля / профилей / магистерской программы)

высшее образование – бакалавриат

уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат / высшее образование –
специалитет, магистратура / высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации

бакалавр

квалификация

очная

форма обучения

2022

год набора

Составитель(-и):

Игнатенко М.В., канд.пед.наук,
доцент кафедры сервиса и туризма

Утверждено на заседании кафедры
сервиса и туризма
института креативных индустрий и
предпринимательства
протокол № 5 от 02.03.2022 г.

Зав. кафедрой



подпись

Белевских Т.В.
Фамилия И.О.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - формирование у будущих специалистов знаний об основных технологиях обслуживания предприятий общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины (модуля) формируются следующие компетенции:

УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ПК-2 - Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

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

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски. УК- 9.3. Знаком с основными документами, регламентирующими экономическую деятельность; источниками финансирования профессиональной деятельности; принципами планирования экономической деятельности.	Знать: <ul style="list-style-type: none"> – теорию обслуживания на предприятиях общественного питания; – нормативные документы в сфере общественного питания; – основы организации труда на предприятиях общественного питания. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> – работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности. Владеть: <ul style="list-style-type: none"> – навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа; – методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности.
ПК-2: Способен проектировать и управлять качеством сервиса предприятий питания	ПК-2.1 Выявляет интересы, запросы потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта ПК-2.2 Осуществляет поиск и отбор ресурсов для проектирования актуального сервисного продукта ПК-2.3 Использует стандарты проектирования и эффективные	Знать: <ul style="list-style-type: none"> – теорию организации обслуживания; – теорию организации продаж и оказания услуг. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать технологии процесса сервиса,

	организационные практики в сервисной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителям.
--	---	---

3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Дисциплина (модуль) «Технологии обслуживания предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единицы или 180 часа (из расчета 1 ЗЕ= 36 часов).

Курс	Семестр	Трудоемкость в ЗЕ	Общая трудоемкость (час.)	Контактная работа			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС		Кол-во часов на контроль	Форма контроля
				ЛК	ПР	ЛБ		в интерактивной форме	В форме практической подготовки	Общее количество часов на СРС	Из них- на курсовую работу		
3	6	5	180	20	30	-	50	8	-	103	-	27	экзамен
Итого:		5	180	20	30	-	50	8	-	103	-	27	экзамен

В интерактивных формах часы используются в виде групповых дискуссий, выполнение кейс-заданий, деловых и ролевых игр.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.

№ п/п	Контактная работа	Всего	Из них:	Кол-во	Кол-во
-------	-------------------	-------	---------	--------	--------

	Наименование раздела, темы	ЛК	ПР	ЛБ		в интерактивной форме	в форме практической подготовки		
1.	Классификация предприятий общественного питания	2	2	-	4	1	-	12	
2.	Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания.	2	4	-	6	1	-	12	
3.	Организация снабжения предприятий общественного питания	2	4	-	6	1	-	15	
4.	Организация работы складских помещений на предприятиях общественного питания	2	4	-	6	-	-	12	
5.	Оперативное планирование производства. Технологическая документация	2	4	-	6	1	-	12	
6.	Санитарные правила производства и реализация продукции общественного питания	2	4	-	6	-	-	12	
7.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4	-	8	2	-	14	
8.	Специальные формы услуг	4	4	-	8	2	-	17	
	Экзамен								27
	ИТОГО:	20	30	-	50	8		103	27

Содержание дисциплины (модуля)

Классификация предприятий общественного питания

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Ресторан. Кафе. Бар

Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам общественного питания.

Услуги питания. Услуги по изготовлению продукции общественного питания. Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию. Услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров. Услуги по организации досуга, в том числе развлекательные. Информационно-консультационные (консалтинговые) услуги. Прочие услуги общественного питания. Требования к услугам общественного питания.

Организация снабжения предприятий общественного питания

Источники снабжения и поставщики продуктов. Организация договорных отношений с поставщиками. Организация снабжения. Выбор поставщика. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров на предприятиях общественного питания.

Организация работы складских помещений на предприятиях общественного питания

Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация хранения пищевых продуктов. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

Оперативное планирование производства. Технологическая документация

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Технологические особенности процесса производства и ассортимент продукции общественного питания.

Санитарные правила производства и реализация продукции общественного питания

Сырье, полуфабрикаты и готовая продукция. Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цехи (заготовочные цехи, доготовочные цехи, специализированные цехи). Естественное освещение. Отопление. Вентиляция. Водоснабжение предприятий общественного питания. Санитарные требования к очистке предприятий.

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Характеристика методов и форм обслуживания. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет коктейль-фуршет. Банкет-чай. Дипломатический прием. Комбинированные банкеты и приемы. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторанов.

Специальные формы услуг

Обслуживание по типу «шведский стол». Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания в гостиницах. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета. Услуги по организации питания авто пассажиров. Услуги по организации питания на водном транспорте.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основная литература:

1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово :

КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>

2. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/123665>

Дополнительная литература:

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. . — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/138157>

4. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/119617>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В образовательном процессе используются:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебная мебель, ПК, оборудование для демонстрации презентаций, наглядные пособия.
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностями подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационную среду МАГУ.

7.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства

Kaspersky Anti-Virus

Лицензионное программное обеспечение зарубежного производства

MS Office

Windows 7 Professional

Windows 10

Свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства

7Zip

Свободно распространяемое программное обеспечение зарубежного производства

Adobe Reader

FlashPlayer

Google Chrome

Mozilla FireFox

Notepad++

Skype

7.2 ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ:

ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/>

ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/>

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <https://biblioclub.ru/>

7.3 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ

1. информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX
2. Электронная база данных Scopus

7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>
2. ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре».
<http://www.informio.ru/>

8. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ НА УСМОТРЕНИЕ ВЕДУЩЕЙ КАФЕДРЫ

Не предусмотрено.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, с учетом специфики освоения и дидактических требований, исходя из индивидуальных возможностей и по личному заявлению обучающегося.