

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:28:18
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

М.В. Мартыненко

"28"марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Организация питания в гостиничном сервисе

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Форма обучения
Год начала обучения
Изучается в 8 семестре

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
очная
2022

Разработано

Доцент кафедры ТППиТ

Лимарева Н.С.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

Цель и задачи освоения дисциплины

Организация питания в гостиничном сервисе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является получение необходимых теоретических знаний по научному обоснованию питания, а также выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанный оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 8 семестре.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 УК-3 обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей ее членов, использование методологии достижения успеха, методов, информационных технологий и технологий форсайта	Осознает организацию работы команды для достижения успеха деятельности предприятия питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	И-2 ОПК-2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Координирует взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания и персонала, управляет этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены
ПК-2 Способен принимать решения об организации деятельности предприятия	И-3 ПК-2 Организует деятельность предприятий питания	Способен осуществлять организацию работы конкурентоспособного предприятия питания

индустрии ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Объем учебной дисциплины (модуля) и формы контроля*

Объем занятий:	з.е.	Астр.ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	3	81	
Из них аудиторных:		31,5	
Лекций		13,5	
Практических занятий		18,0	
Самостоятельной работы		22,5	
Формы контроля:			
Экзамен 8 семестр		27	

* Дисциплина (модуль) предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

5.1. Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
Раздел 1. Производство в ресторанной деятельности							
1	Тема 1. Способы организации производства продуктов питания и напитков.	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			22,5
2	Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			
3	Тема 3. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			
4	Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			
5	Тема 5. Продвижение ресторана	УК-3, ОПК-2, ПК-2	1,5	1,5			
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		ОПК-2, ПК-2					
Идентификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6						
Подпись:	Шебзухова Татьяна Александровна						
Раздел 2. Характеристика основных групп продуктов питания							

Сертификат:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец:

Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Планировка зоны обслуживания. Элементы сервировки стола. Предметы обстановки зала. Особенности пространственной организации зала. Проектирование баров.		
4	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства) Проектирование зоны производства. Требования к рабочим поверхностям. Крепление и размещение оборудования. Внутренняя отделка помещений. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции. Зона хранения и утилизации отходов. Основные принципы проектирования.	1,5	
5	Продвижение ресторана Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити. Осуществление PR-программы.	1,5	
	Раздел 2. Производство и обслуживание в ресторанной деятельности		
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
Раздел 3. Особенности организации специальных видов питания			
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки Особенности организации питания иностранных туристов. Особенности питания туристов из Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии. Особенности питания туристов из Польши, Румынии, Чехии. Особенности питания туристов из Сербии, Англии, Скандинавских стран. Скандинавская кухня (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия). Особенности питания туристов из Франции, арабских стран, Италии. Особенности питания туристов из Индокитая, Китая, Кореи, Японии. Особенности питания туристов из Индии, Монголии. Особенности питания американцев, канадцев, народов	1,5	
9	Особенности питания детей и подростков. Составление меню	1,5	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии Питьевой режим. Организация питания детей в загородных оздоровительных учреждениях. Организация питания детей в детском санатории. Основы диетического питания. Характеристика диет. Индивидуализация стандартных диет. Основные принципы лечебного и диетического питания		
	Итого за 8 семестр	13,5	
	Итого	13,5	

5.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.4 Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них в форме практической подготовки, часов
8 семестр			
1	Способы организации производства продуктов питания Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства. Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения. Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .	1,5	
3	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания) Факторы, создающие общую атмосферу ресторана. Планировка зоны обслуживания. Элементы сервировки стола. Предметы обстановки зала. Особенности пространственной организации зала. Проектирование баров.	1,5	
4	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства) Проектирование зоны производства. Требования к рабочим поверхностям. Крепление и размещение оборудования. Внутренняя отделка помещений. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции. Зона отходов. Основные принципы	1,5	
	Продвижение ресторана Цели продвижения	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити. Осуществление PR-программы.		
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные продукты. Рыбные продукты. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Вина. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Кофе. Чай. Безалкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки Особенности организации питания иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов из стран Европы, Азии и Северной и Латинской Америки	1,5	
9	Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах Организация здорового питания детей и подростков. Характеристика моделей организации детского питания. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии. Требования к формированию рационов питания детей и подростков. Основные принципы диетического питания детей и подростков. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организующих диетическое питание	1,5	
Итого за 8 семестр		18	
Итого		18	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	3,24	0,36	3,6
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	17,01	1,89	18,9
Итого за 8 семестр				20,25	2,25	49,5
Итого				20,25	2,25	49,5

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) Организация питания в гостиничном сервисе базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина (модуль) построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.
5. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.
6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.

8.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело //Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2022 г.
2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело // Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2022 г.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	КонсультантПлюс - http://www.consultant.ru/
---	---

Программное обеспечение:

1	Операционная система: Microsoft Windows 8: 2013-02(3000). Бессрочная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. Окончание бесплатной поддержки – 2023-01 ИЛИ Операционная система: Microsoft Windows 10: 2016-08(20), 2017-10(67), 2018-01(18), 2018-04(6), 2018-05(6), 2019-02(7). Бессрочная лицензия. Договоры № 27-эа/16 от 02.08.2016. и № 0321100021117000009_229123 от 10.10.2017. На текущий момент окончания поддержки не анонсировано.
2	Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). MicrosoftOfficeStandard 2013: договор № 01-эа/13 от 25.02.2013г., Лицензирование Microsoft Office https://support.microsoft.com/ru-ru/lifecycle/search/16674 Дата начала жизненного цикла 09.01.2013г.; набор обновлений Office 2013 Service Pack1 Дата начала жизненного цикла 25.02.2014г., Дата окончания основной фазы поддержки 10.04.2018; Дополнительная дата окончания поддержки 11.04.2023г.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия	Учебная аудитория с мультимедийным оборудованием Мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, экран стационарный; комплект учебной мебели
Практические занятия	Учебная аудитория с мультимедийным оборудованием Мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, экран стационарный; комплект учебной мебели
Самостоятельная работа	Компьютерный класс с интерактивным мультимедиа оборудованием, учебная аудитория Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными

возможностями здоровья

Специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022