

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий
Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологии

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет естественных
наук, математики и
технологий

Токарева Юлия Сергеевна

« ____ » _____ 20 ____
г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.02 Технология услуг питания
на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)
для направления подготовки (специальности) 44.03.04 - Профессиональное обучение (по
отраслям)

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № ____

Профиль – Сервис (для набора 2021)
Форма обучения: Очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Технология услуг питания» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Задачи изучения дисциплины:

Задачи изучения дисциплины «Технология услуг питания»: овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации услуг питания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; обучение основам организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов и классов; рассмотрение современных технологий, форм, методов, средств обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья; правил составления и оформления меню, карт вин; видов и правил сервировки и оформления столов; формирование понимания о порядке предоставления различных услуг; правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; требований к обслуживающему персоналу; организация труда обслуживающего персонала.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Курс Б1.В.02 «Технология услуг питания» базируется на усвоении студентами материалов, изученных в таких курсах, как история, русский язык и культура речи, информатика и информационно-коммуникационные технологии, введение в профессионально-педагогическую деятельность, основы математической обработки информации, безопасность жизнедеятельности, организация учебно-исследовательской деятельности.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Виды занятий	Семестр 3	Всего часов
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	34	34
Лекционные (ЛК)	17	17
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	17	17
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа	38	38

студентов (СРС)		
Форма промежуточной аттестации в семестре	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ПК-2	ПК-2.1. Знает: требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ; требования профессиональных стандартов по соответствующему виду профессиональной деятельности; требования и методические основы разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; современное состояние области науки и (или) профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам; структуру общих и профессиональных компетенций, формируемых в процессе обучения и профессионального воспитания рабочих (специалистов), а также характеристики воспитательных отношений: ценности, культуру обучающихся	Знать: содержание, требования, структуру НПА, учебных дисциплин
ПК-2	ПК-2.2. Умеет: разрабатывать программную документацию по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам; разрабатывать учебно-	Уметь: разрабатывать учебную документацию, анализировать учебную и внеучебную деятельность обучающихся, организовывать их

	методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; планировать занятия по преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам; анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся, вносить коррективы в рабочую программу, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность	самостоятельную работу и свою профессиональную деятельность
ПК-2	ПК-2.3. Владеет: методикой работы с учебно-программной документацией; методами анализа учебно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	Владеть: Владеть: методикой и методами работы, анализа учебных дисциплин
ПК-6	ПК-6.1. Знает: педагогические, санитарно-гигиенические, эргономические, эстетические, психологические и специальные требования к дидактическому обеспечению и оформлению кабинета (лаборатории, учебно-производственной мастерской, иного учебного помещения) в соответствии с его назначением и характером реализуемых программ	Знать: требования к дидактическому обеспечению и оформлению кабинета в соответствии с характером программ
ПК-6	ПК-6.2. Умеет: разрабатывать мероприятия по модернизации материально-технической базы учебного кабинета (лаборатории, иного учебного помещения), выбирать учебное оборудование; контролировать санитарно-бытовые условия и условия внутренней среды учебного кабинета (лаборатории, иного	Уметь: модернизировать, выбирать учебное оборудование

	учебного помещения), выполнение требований охраны труда; обеспечивать сохранность и эффективное использование учебного оборудования	
ПК-6	ПК-6.3. Владеет: методами проектирования образовательной среды, обеспечивающей освоение учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы	Владеть: проектными методами образовательной среды для лучшего усвоения учебной дисциплины
ПК-8	ПК-8.1. Знает: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности	Знать: современное оборудование, его эксплуатацию, организацию труда и требования к его охране
ПК-8	ПК-8.2. Умеет: выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Уметь: профессионально выполнять и демонстрировать деятельность, осваиваемую обучающимися
ПК-8	ПК-8.3. Владеет: техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Владеть: трудовыми операциями, приемами, действиями профессиональной деятельности

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			С Р С
					Л	П	Л	

					К	З (С З)	Р	
1	1.1	Услуги питания как потребности. История услуг питания. Классификация ПОП. Обслуживание на ПОП	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. История организации услуг питания. Классификация ПОП. Методы, типы и формы обслуживания ПОП	24	6	6	0	12
2	2.1	Инновации на ПОП. Организация ПОП	Инновационные технологии в организации услуг питания. Организация деятельности предприятия общественного питания	12	3	3	0	6
3	3.1	База ПОП. Проектирование ПОП. Качество услуг ПОП	Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания. Технологическое проектирование ПОП. Качество услуг ПОП	24	6	6	0	12
4	4.1	Формы обслуживания на ПОП. Особенности обслуживания туристов	Формы банкетного обслуживания. Особенности обслуживания иностранных туристов	12	2	2	0	8
Итого				72	17	17	0	38

3.2. Содержание разделов дисциплины

3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Услуги общественного питания как	Питание как важнейшая потребность человека; услуги питания; общие требования к услугам общественного	6

		<p>форма удовлетворения важнейшей потребности человека.</p> <p>История организации услуг питания.</p> <p>Классификация ПОП.</p> <p>Методы, типы и формы обслуживания ПОП.</p>	<p>питания; организация услуг питания.</p> <p>Исторические корни предприятий питания в мире; история развития организации услуг питания в России; обслуживающий персонал в российских дореволюционных предприятиях питания; этапы развития общественного питания в советский период; тенденции развития системы общественного питания в постсоветский период.</p> <p>Признаки, определяющие тип предприятия общественного питания; мировая классификация предприятий общественного питания; классификация ПОП по разным основаниям; типы ПОП в России: рестораны, кафе, бары; типы ПОП в России: закусочные, столовые, буфеты, кафетерии. Основные категории процесса обслуживания; самообслуживание; обслуживание посетителей официантами, комбинированное форма обслуживания; выбор формы обслуживания; специфика форм обслуживания групп гостей; банкетное обслуживание.</p>	
2	2.1	<p>Инновационные технологии в организации услуг питания.</p> <p>Организация деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>Технология «кейтеринг»; технология «доставка на дом»; технология «фаст-фуд»; технология «open-kitchen»; технология «фри-фло». Разработка концепции предприятия общественного питания; выбор меню как важнейший этап организации ПОП; организационная деятельность при разработке ПОП; организация технологических и трудовых процессов.</p>	3
3	3.1	<p>Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания. Технологическое проектирование ПОП.</p>	<p>Помещения ПОП; оборудование ПОП; мебель ПОП; посуда, приборы, столовое белье; кадровые ресурсы ПОП. Общие положения; инженерные сети, коммуникации, санитарная техника предприятий питания; разрешительные документы для открытия предприятия питания. Требования, регламентирующие</p>	6

		Качество услуг ПОП.	качество услуг на предприятиях общественного питания (ПОП); качество продукции и технологических процессов на ПОП; качество обслуживания ПОП.	
4	4.1	Формы банкетного обслуживания . Особенности обслуживания иностранных туристов.	Банкет-фуршет; коктейль-фуршет; барбекю; русский чай. Обслуживание туристов из Европы; обслуживание туристов из США и Канады; обслуживание туристов из Азии; обслуживание туристов из Африки; обслуживание туристов из Южной Африки	2

3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. История организации услуг питания. Классификация ПОП. Методы, типы и формы обслуживания ПОП.	Потребность в питании. Исторические типы предприятий общественного питания на Руси. Особенности организации ресторанов, кафе, баров; особенности организации закусочных, столовых, буфетов, кафетериев. Самообслуживание; особенности обслуживания официантами; обслуживание официантами.	6
2	2.1	Инновационные технологии в организации услуг питания. Организация деятельности предприятия общественного питания.	Технология «кейтеринг», технология «фаст-фуд». Инжиниринг меню; разработка фирменного стиля; разработка концепции; разработка технологического процесса.	3
3	3.1	Ресурсная база	Оборудование ПОП; кадровая политика ПОП. Мероприятия при	6

		деятельности предприятия общественного питания. Технологическое проектирование ПОП. Качество услуг ПОП.	открытии ПОП. Требования к услугам питания; управление качеством на ПОП.	
4	4.1	Формы банкетного обслуживания. Особенности обслуживания иностранных туристов.	Банкет-фуршет; коктейль-фуршет; барбекю; русский чай. Обслуживание туристов из Европы; обслуживание туристов из Азии.	2

3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. История организации услуг питания. Классификация ПОП. Методы, типы и формы обслуживания ПОП.	Проведение консультаций. Организация терминологической работы на основе словарей и справочников. Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций). Работа с текстом по обобщению,	12

			<p>систематизации и структурированию учебной информации. Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).</p>	
2	2.1	<p>Инновационные технологии в организации услуг питания. Организация деятельности предприятия общественного питания.</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций).</p>	6
3	3.1	<p>Ресурсная база деятельности предприятия общественного питания. Технологическое проектирование ПОП. Качество услуг ПОП.</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)</p>	12
4	4.1	<p>Формы банкетного обслуживания. Особенности обслуживания иностранных туристов.</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических</p>	8

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. 1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие /Федцов В.Г. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2019. - 248 с. 2. Рыжова Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг: учеб. пособие /Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95с.

5.1.2. Издания из ЭБС

1. 1. Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис. [Электронный ресурс]: учеб. пособие /сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко - Москва: ФЛИНТА, 2011. - ISBN 978-5-9765-0972-6 <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. 1. Устюжина А.Ю. Сервисная деятельность: учеб. пособие /А.Ю. Устюжина; Забайкал. гос. ун-т. Чита: ЗабГУ, 2016. 147 с.

5.2.2. Издания из ЭБС

1. 1. Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие для вузов /Т.А. Казакевич. - 2-е изд., доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2017. - 185 с. <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>
2. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата /Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2017. - 379 с. <https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>
3. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: Учебное пособие /Щетинин М.П., Пасько О.В., Бураковская Н.В. - 2-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2017. – 287с. <https://www.biblio-online.ru/book/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC>

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».	https://www.e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»	http://www.trmost.com

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Практика преподавания дисциплины демонстрирует тот факт, что, несмотря на доступность необходимой информации по дисциплине (наличие учебников, учебных и учебно-методических пособий и печатном виде, в ЭБС, возможность получения информации из ресурсов сети интернет и т.д.), серьезные затруднения у студентов вызывают анализ, синтез, систематизация материала, а также выделение в нем принципиальных и существенных аспектов, отвечающим современным научным концепциям и подходам.

В связи с этим основным источником теоретического материала по дисциплине выступают лекции, посещение которых является обязательной составляющей успешного освоения дисциплины.

Для эффективного освоения материала дисциплины необходимым является выполнение следующих требований:

- обязательное посещение всех лекционных и практических занятий, способствующее системному овладению материалом курса;
- все вопросы соответствующих разделов и тем по дисциплине необходимо фиксировать (на любых носителях информации);
- обязательное выполнение домашних заданий является важнейшим требованием и условием формирования целостного и системного знания по дисциплине;
- обязательность личной активности каждого студента на всех занятиях по дисциплине;
- в случаях неясности каких-либо вопросов, обсуждаемых на занятиях, необходимо задать соответствующие вопросы преподавателю, а не оставлять их непонятыми;
- в случаях пропусков занятий по уважительным причинам студентам предоставляется право подготовки и представления заданий и ответов на вопросы изученного материала, с расчетом на помощь преподавателя в его усвоении;
- в случаях пропусков без уважительной причины студент обязан самостоятельно изучить соответствующий материал;
- необходимым условием является самостоятельность и инициативность студентов при контроле набора баллов по дисциплине для успешного прохождения промежуточной аттестации.

Порядок организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов предполагает:

- самостоятельный поиск, обработку (анализ, синтез, обобщение и систематизацию), адаптацию необходимой по дисциплине информации;
- выполнение заданий для самостоятельной работы;
- изучение и усвоение теоретического материала, представленного на лекционных занятиях и в соответствующих литературных источниках (рекомендуемая основная и дополнительная литература);
- самостоятельное изучение отдельных вопросов курса;
- подготовка к практическим и семинарским занятиям, в соответствии с рекомендациями преподавателя (выполнение конкретных заданий, соответствующие организационные действия и т.д.).

Как правило, организация самостоятельной работы предполагает:

- постановку цели;
- составление соответствующего плана;
- поиск, обработку информации;
- представление результатов работы.

Методические рекомендации при подготовке к практическим занятиям

Для повышения эффективности проведения практических занятий необходимо учитывать все рекомендации по подготовке к ним, которые даются преподавателем в начале каждого модуля (формулируются соответствующие задания, проблемно-ориентированные вопросы, представляются рекомендации по методике организации различных форм проведения занятий и т.д.). Определенные формы и методы работы на занятиях требуют предварительной самостоятельной подготовки студентов. Поэтому необходимо фиксировать все рекомендации преподавателя по подготовке к занятиям.

Для эффективного освоения материала дисциплины в ходе практических занятий необходимо выполнение следующих требований:

- четко понимать цели предстоящих занятий (предварительно формулируются преподавателем):
- владеть навыками поиска, обработки, адаптации и презентации необходимого материала;
- уметь четко формулировать и отстаивать собственный взгляд на рассматриваемые проблемные вопросы, который необходимо подкреплять адекватной аргументацией;
- уметь выделять и формулировать противоречия по рассматриваемым проблемам, понимая их источники;
- владеть навыками публичного выступления (логично, ясно и лаконично излагать свои мысли; адекватно оценивать восприятие и понимание слушателями представляемого материала; отвечать на задаваемые вопросы; приводить адекватные и убедительные аргументы в защиту своей позиции и т.д.);
- уметь критически оценивать собственные знания, умения и навыки в динамике в сравнении с таковыми у других, с целью раскрытия дополнительных возможностей их развития;
- при подготовке к занятиям обязательно изучить рекомендуемую литературу;
- оценить различные точки зрения на проблемные вопросы нескольких исследователей, а не ограничиваться рассмотрением позиции одного автора;
- при формулировке собственной точки зрения предусмотреть убедительную ее аргументацию и возможность возникновения спорных ситуаций;
- владеть навыками работы в команде (при выполнении определенных заданий, предполагающих работу в микрогруппах, при проведении ролевых игр, дискуссий и т.д.).

Семинар – вид практических занятий, предусматривающий самостоятельную проработку студентами отдельных тем и проблем с содержанием учебной дисциплины и последующим представлением и обсуждением результатов этого изучения (в различных формах). Семинары представляют собой своеобразный синтез теоретической подготовки студентов с практической. Основной дидактической целью семинаров выступает оптимальное сочетание лекционных занятий с систематической самостоятельной учебно-познавательной деятельностью студентов.

Методические рекомендации при подготовке индивидуальных сообщений (докладов).

Данный вид учебно-познавательной деятельности требует от студентов достаточно высокого базового уровня подготовки, большой степени самостоятельности и целого ряда умений и навыков серьезной интеллектуальной работы.

Работа по подготовке индивидуальных сообщений и докладов предполагает достаточно длительную системную работу студента, а также в случае необходимости консультативную помощь преподавателя.

Работа должна быть тщательно продумана, спланирована и разделена на соответствующие этапы, каждый из которых требует целого ряда определенных умений и навыков:

- определение и формулировка темы сообщения или доклада (либо осмысление темы, сформулированной преподавателем в соответствующих случаях);
- составление плана с использованием анализа, синтеза, обобщения и логики построения изложения материала;
- определение источников информации;
- работа с источниками научной информации (подбор, анализ, обобщение, систематизация, адаптация и т.д.);
- формулировка основных обобщений и выводов по результатам анализа изученного материала.

Структура сообщения (доклада) может обоснованно варьировать, но в большинстве случаев она предполагает наличие следующих частей: вступления (обозначение актуальности и постановка проблемы), основной части (обзор различных точек зрения на проблему и ее

решение), заключения (формулировка соответствующих обобщений, выводов, предположений и перспектив), а в соответствующих случаях – перечня используемых источников информации.

Разработчик/группа разработчиков:
Оксана Валентиновна Леонтьева

Типовая программа утверждена

Согласована с выпускающей кафедрой
Заведующий кафедрой

_____ «___» _____ 20__ г.