

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Страданченко Сергей Георгиевич

Должность: директор

Дата подписания: 03.02.2021 10:36:19

Уникальный программный ключ:

fab83d7432c6481398711018a37154004b8773228b0c96b09ac57a5044e0bade

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Институт сферы обслуживания и предпринимательства (филиал)  
Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования «Донской государственный  
технический университет» в г. Шахты Ростовской области  
(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ С.Г. Страданченко

\_\_\_\_\_ 2020 г.

## Техническое обеспечение сервисной деятельности на предприятиях общественного питания рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Сервис, туризм и индустрия гостеприимства		
Учебный план	zb43030102_20_5спп.plx направление 43.03.01 Сервис (профиль "Сервис на предприятиях питания")		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах:	
в том числе:		зачеты 4	
аудиторные занятия	10		
самостоятельная работа	94		
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0.2		
часов на контроль	3.8		

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	2	2	2	2
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10.2	10.2	10.2	10.2
в том числе ИКР	0.2	0.2	0.2	0.2
Сам. работа	94	94	94	94
Часы на контроль	3.8	3.8	3.8	3.8
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд.техн.наук, доцент, Щербакова Надежда Васильевна \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

канд.экон.наук, доцент, Обоймова Наталья Тимофеевна \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Техническое обеспечение сервисной деятельности на предприятиях общественного питания**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 СЕРВИС (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №627)

составлена на основании учебного плана:

направление 43.03.01 Сервис (профиль "Сервис на предприятиях питания")

утвержденного учёным советом вуза от 16.06.2020 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Сервис, туризм и индустрия гостеприимства**

Протокол от 08.06.2020 г. № 5

Зав. кафедрой к.э.н., доцент Дегтярёва Т.В.

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол № \_\_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель НМС УГН(С)

\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2020 г.

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1.1	целью дисциплины является формирование у студентов способности к обобщению, анализу, критическому осмыслению, систематизации, прогнозированию, постановке целей и выбору путей их достижения; способности выявлять современные средства технического обеспечения сервисной деятельности на предприятиях общественного питания, разрабатывать стратегию развития предприятия сервиса; готовности к анализу технического обеспечения сервисной деятельности предприятия общественного питания, возможных траекторий его развития в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса. Задачами изучения дисциплины являются овладение знаниями технического обеспечения сервисной деятельности на предприятиях общественного питания; нормативных документов, регулирующих хозяйственную практику; умениями и навыками планировать бизнес в общественном питании; делать самостоятельные выводы, готовить предложения, прогнозы и планы по техническому обеспечению сервисной деятельности на предприятиях общественного питания
-----	---

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.08
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
2.1.1	Сервисная деятельность	
2.1.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
2.1.3	Организация работы с клиентами и персоналом предприятия сервиса	
2.1.4	Основы функционирования систем сервиса	
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Преддипломная практика	

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****ОК-5: способностью к самоорганизации и самообразованию****Знать:**

Уровень 1	требования к организации сервисной деятельности предприятий общественного питания
Уровень 2	требования к организации технического обеспечения предприятий общественного питания
Уровень 3	требования к организации технического обеспечения сервисной деятельности предприятий общественного питания

**Уметь:**

Уровень 1	самостоятельно применить в работе требования к организации сервисной деятельности предприятий общественного питания
Уровень 2	самостоятельно применить в работе требования к организации технического обеспечения предприятий общественного питания
Уровень 3	самостоятельно применить в работе требования к организации технического обеспечения сервисной деятельности предприятий общественного питания

**Владеть:**

Уровень 1	способностью к самостоятельной работе
Уровень 2	способностью к самообразованию
Уровень 3	способностью к самостоятельной работе и самообразованию по вопросам технического обеспечения сервисной деятельности на предприятии общественного питания

**ПК-1: готовностью к организации контактной зоны предприятия сервиса****Знать:**

Уровень 1	требования к организации контактной зоны предприятия питания
Уровень 2	требования к техническому обеспечению контактной зоны предприятия питания
Уровень 3	требования к организации технического обеспечения контактной зоны предприятия питания

**Уметь:**

Уровень 1	организовать контактную зону предприятия питания
Уровень 2	применить современное техническое обеспечение контактной зоны предприятия питания
Уровень 3	организовать техническое обеспечение контактной зоны предприятия питания

**Владеть:**

Уровень 1	готовностью к организации контактной зоны предприятия питания
Уровень 2	готовностью к организации технического обеспечения контактной зоны предприятия питания
Уровень 3	готовностью к совершенствованию организации технического обеспечения контактной зоны предприятия

	питания
<b>ПК-2: готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания
Уровень 2	основы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей
Уровень 3	основы планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия питания
Уровень 2	планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей
Уровень 3	планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания
Уровень 2	готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей
Уровень 3	готовностью к планированию производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства

<b>ПК-12: готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	особенности контроля качества процесса сервиса на предприятии питания
Уровень 2	правила контроля качества процесса сервиса на предприятии питания, параметров технологических процессов
Уровень 3	контроль качества процесса сервиса на предприятии питания, параметров технологических процессов, используемых ресурсов
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	осуществить контроль качества процесса сервиса на предприятии питания
Уровень 2	осуществить контроль качества процесса сервиса на предприятии питания, параметров технологических процессов
Уровень 3	осуществить контроль качества процесса сервиса на предприятии питания, параметров технологических процессов, используемых ресурсов
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса на предприятии питания
Уровень 2	готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса на предприятии питания, параметров технологических процессов
Уровень 3	готовностью к осуществлению контроля качества процесса сервиса на предприятии питания, параметров технологических процессов, используемых ресурсов

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	основные направления технического обеспечения сервисной деятельности предприятий общественного питания; требования к организации технического обеспечения сервисной деятельности предприятий общественного питания (ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-12).
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	на научной основе организовать рациональное техническое обеспечение сервисной деятельности предприятия общественного питания; выполнять расчёты потребности в техническом обеспечении сервисной деятельности предприятий общественного питания (ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-12).
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	навыками по планированию и организации технического обеспечения сервисной деятельности предприятий общественного питания (ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-12).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Общественное питание в современных условиях. Техническое обеспечение сервисной деятельности предприятия общественного питания</b>						
1.1	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Понятие технического обеспечения сервисной деятельности, функции, формы /Лек/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э4		
1.2	Техническое обеспечение сервисной деятельности торгового зала ресторана /Пр/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э3 Э4		
1.3	План технического обеспечения сервисной деятельности предприятия общественного питания /Ср/	4	6	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э1 Э2 Э4		
1.4	Техническое обеспечение сервисной деятельности торгового зала бара /Пр/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э3 Э4		
1.5	Техническое обеспечение сервисной деятельности торгового зала кафе /Ср/	4	5	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э3		
1.6	Методы определения потребности предприятия в техническом обеспечении сервисной деятельности. Организация работы по техническому обеспечению сервисной деятельности предприятия общественного питания /Ср/	4	7	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.3Л2.2 Э2		
1.7	Организация технического обеспечения предприятия общественного питания /Ср/	4	6	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.3Л2.2 Э1 Э2		
1.8	Техническое обеспечение сервисной деятельности торгового зала столовой /Ср/	4	2	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4 Э2		
1.9	Обеспечение технологическим оборудованием закуской /Ср/	4	7	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4 Л1.5 Э2 Э3		
	<b>Раздел 2. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания</b>						
2.1	Обеспечение технологическим оборудованием столовой /Ср/	4	7	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э2 Э3		
2.2	Техническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним /Лек/	4	2	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э1 Э2		
2.3	Обеспечение технологическим оборудованием бара /Пр/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э2 Э3		
2.4	Расчёт сырья и полуфабрикатов для предприятия питания по меню /Ср/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э2 Э3		
2.5	Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства /Ср/	4	8	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.3Л2.2 Э1 Э2		
2.6	Расчёт количества покупных товаров для различных типов предприятий общественного питания /Ср/	4	5	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э3		

2.7	Обеспечение технологическим оборудованием ресторанов /Ср/	4	5	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э4		
2.8	Технологический процесс товародвижения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продуктов /Ср/	4	8	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э1 Э2		
2.9	Обеспечение технологическим оборудованием сетевого ресторана /Пр/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.4Л2.2 Э2 Э3		
<b>Раздел 3. Оснащение технологическим оборудованием и кухонным инвентарем предприятий общественного питания</b>							
3.1	Обеспечение технологическим оборудованием кафе /Пр/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.1Л2.2 Э2	1	работа в малых группах
3.2	Обеспечение кухонным инвентарем предприятий питания /Пр/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.2Л2.1 Э2	1	работа в малых группах
3.3	Оценка технического уровня предприятия питания /Ср/	4	5	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.3 Э4		
3.4	Технологическое обеспечение сервисной деятельности ресторанов /Ср/	4	6	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4		
3.5	Технологическое обеспечение сервисной деятельности кафе /Ср/	4	5	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4		
3.6	Технологическое обеспечение сервисной деятельности баров /Ср/	4	4	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2 Э3 Э4		
3.7	Технологическое обеспечение сервисной деятельности столовых /Ср/	4	7	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4		
3.8	Оснащение предприятий общественного питания кухонным инвентарем /Лек/	4	1	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12	Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1 Э2		
3.9	/Зачёт/	4	3.8	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12			
<b>Раздел 4. Контактная работа во время промежуточной аттестации</b>							
4.1	Контактная работа (зачет) /ИКР/	4	0.2	ОК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-12			

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины

### 5.2. Темы письменных работ

представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины

### 5.3. Фонд оценочных средств

хранится на кафедре СТиИГ

### 5.4. Перечень видов оценочных средств

представлен в приложении 1 к рабочей программе

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1		Оборудование предприятий общественного питания: учебник: в 3 ч.	М.: Академия, 2012
Л1.2		Оборудование предприятий общественного питания: учебник: в 3 ч.	М.: Академия, 2012
Л1.3	Черняева, Р. В., Щербакова, Н. В.	Проектирование сервиса на предприятиях питания: учеб. пособие для студентов вузов обуч. по напр. 100100.62 "Сервис" (профиль "Сервис на предприятиях питания")	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ, 2013
Л1.4	Горностаева, Ж. В., Щербакова, Н. В., Ин-т сферы обслуживания и предпринимательства (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Проектирование сервиса на предприятиях питания: учеб. пособие для студентов бакалавриата по напр. 100100.62 "Сервис" (профиль "Сервис на предприятиях питания")	Новочеркасск: НОК, 2013
Л1.5	Федцов, В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие для вузов	М.: Дашков и К, 2014

### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Оробейко, Е. С., Шредер, Н. Г.	Организация обслуживания: рестораны и бары: учеб. пособие для сред. проф. образования	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006
Л2.2	Лоусан, Ф.	Рестораны. Клубы. Бары: планирование, дизайн, управление	М.: Проспект, 2008

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Сервисная деятельность : учебное пособие / В.А. Фурсов, Н.В. Лазарева, И.В. Калинин, О.А. Кудряшов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 148 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=457959">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=457959</a> (дополнительная)		
Э2	Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 206 с. : ил. - Библи. в кн. - ISBN 978-5-4377-0011-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=446610">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=446610</a> (дополнительная)		
Э3	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=230055</a> (основная)		
Э4	Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : Дашков и Ко, 2014. - 463 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02069-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=135043">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=135043</a> (дополнительная)		

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Windows 10 Ent. (Гражданско-правовой договор № Договор от 19.03.2018 № 0358100011816000003-0010978-01(Ф3-44)		
6.3.1.2	"Open Value Subscription Education Solutions Донской государственный технический университет ИНФОРМАТИКА 24 ООО 2017-04-14,2020-04-30 Номер соглашения: V3763076 "V3763076 ")		
6.3.1.3	Microsoft Office Pro 2016 (Гражданско-правовой договор № Договор от 19.03.2018 № 0358100011816000003-0010978-01(Ф3-44) "Open Value Subscription Education Solutions		

### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

6.3.2.1	Справочно правовая система «КонсультантПлюс»		
6.3.2.2	Информационно-правовая система «Законодательство России»		
6.3.2.3	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»		

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Аудитория 3178 Кабинет гостеприимства : Стол ученический-7 шт. Стол преподавательский - 1 шт. Стул - 22 шт. Стол 2 шт. Кафедра - 1шт. Шкаф - 1 шт. Доска настенная - 1 шт. Журнальный стол - 1 шт. Экран - 1 шт. Компьютер - 1 шт. Проектор 1 шт. Музыкальный центр 1 шт.		
7.2	Самостоятельная работа:		
7.3	аудитория 2132 Электронный читальный зал: Автоматизированные рабочие места, оснащённые 10 ПК и 15 ноутбуками		

7.4	аудитория 3181 Кабинет курсового проектирования и самостоятельной работы Компьютер - 3 шт. МФУ TOSHIBA. Шкаф - 1 шт. Книжная полка - 3 шт. Стол - 1 шт. Стол овальный приставной - 1 шт. Стол компьютерный - 3 шт. Стул - 7шт. Кресло - 1 шт. Тумба - 2 шт. Сплит-система
-----	---

**8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

представлены в приложении 2 к рабочей программе дисциплины