

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:

fab83d7432c6481398711018a37154004b8773228bd796b69ac57a5044e0bade

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.

Технология и организация услуг 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	6		
самостоятельная работа	98		
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	2	2	2	2
Лабораторные	4	4	4	4
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	6.2	6.2	6.2	6.2
в том числе ИКР	0.2	0.2	0.2	0.2
Сам. работа	98	98	98	98
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.филос. наук, директор ООО "Катальпа", Катеринич Оксана Анатольевна _____

Рабочая программа дисциплины

Технология и организация услуг 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 Т.В. Дегтярёва

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 производственно-технологические проблемы технологии и организации услуг общественного питания, разрабатывать стратегию развития предприятия сервиса; готовности к анализу технологии и организации услуг общественного питания, возможных траекторий развития предприятия общественного питания в зависимости от конъюнктуры рынка услуг и потребительского спроса. Задачами изучения дисциплины являются овладение знаниями технологии и организации услуг общественного питания; нормативных документов, регулирующих хозяйственную практику по технологии и организации услуг общественного питания; умениями и навыками планировать бизнес; делать самостоятельные выводы, готовить предложения, прогнозы и планы по технологии и организации услуг общественного питания
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б1.В.ДВ.09
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Сервисная деятельность	
2.1.2	Организация работы с клиентами и персоналом предприятия сервиса	
2.1.3	Технические средства предприятий сервиса	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Преддипломная практика	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК-5: способностью к самоорганизации и самообразованию

Знать:	
Уровень 1	основы самоорганизации и самообразования по технологии услуг общественного питания
Уровень 2	основы самоорганизации и самообразования по организации услуг общественного питания
Уровень 3	основы самоорганизации и самообразования по технологии и организации услуг общественного питания
Уметь:	
Уровень 1	применить на практике самоорганизацию и самообразование по технологии услуг общественного питания
Уровень 2	применить на практике самоорганизацию и самообразование по организации услуг общественного питания
Уровень 3	применить на практике самоорганизацию и самообразование по технологии и организации услуг общественного питания
Владеть:	
Уровень 1	способностью к самоорганизации и самообразованию по технологии и организации услуг общественного питания
Уровень 2	способностью к самоорганизации и самообразованию по технологии услуг общественного питания
Уровень 3	способностью к самоорганизации и самообразованию по организации услуг общественного питания

ОПК-3: готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

Знать:	
Уровень 1	требования к организации процесса сервиса на предприятии общественного питания
Уровень 2	организацию процесса сервиса, выбора услуг общественного питания
Уровень 3	основы организации процесса сервиса, выбора ресурсов и средств с учётом требований потребителя услуг общественного питания
Уметь:	
Уровень 1	организовать процесс сервиса на предприятии общественного питания
Уровень 2	организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов с учётом требований потребителя услуг общественного питания
Уровень 3	организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учётом требований потребителя услуг общественного питания
Владеть:	
Уровень 1	готовностью организовать процесс сервиса услуг общественного питания
Уровень 2	готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов с учётом требований потребителя услуг общественного питания
Уровень 3	готовностью организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учётом требований

потребителя услуг общественного питания	
ПК-6: готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей	
Знать:	
Уровень 1	сервисные технологии предоставления услуг питания
Уровень 2	современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг
Уровень 3	современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей услуг общественного питания
Уметь:	
Уровень 1	применить современные сервисные технологии в процессе предоставления
Уровень 2	организовать применение современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг питания
Уровень 3	применить современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей услуг общественного питания
Владеть:	
Уровень 1	готовностью к применению сервисных технологий в процессе предоставления услуг питания
Уровень 2	готовностью к внедрению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг питания
Уровень 3	готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей услуг общественного питания

ПК-11: готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса	
Знать:	
Уровень 1	организацию работы в контактной зоне с потребителем услуг на предприятии общественного питания
Уровень 2	организацию работы в контактной зоне с потребителем, консультированию клиентов на предприятии общественного питания
Уровень 3	организацию работы в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса на предприятии общественного питания
Уметь:	
Уровень 1	работать в контактной зоне с потребителем услуг на предприятии общественного питания
Уровень 2	работать в контактной зоне с потребителем, консультировать клиентов на предприятии общественного питания
Уровень 3	работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать вид, форму и объем процесса сервиса на предприятии общественного питания
Владеть:	
Уровень 1	готовностью к работе в контактной зоне с потребителем услуг
Уровень 2	готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию клиентов на предприятии общественного питания
Уровень 3	готовностью к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса на предприятии общественного питания

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	технологии и организацию услуг предприятий общественного питания (ОК-5, ОПК-3, ПК-6, ПК-11)
3.2	Уметь:
3.2.1	разрабатывать технологию и организацию услуг общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией (ОК-5, ОПК-3, ПК-6, ПК-11)
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками применения современной технологии и организации предоставления услуг питания; навыками работы с нормативной документацией (ОК-5, ОПК-3, ПК-6, ПК-11)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания						

1.1	Предприятие общественного питания: классификационные основания и специфика деятельности. Требования к предприятиям общественного питания /Лек/	4	1	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.2 Л2.4 Э3		
1.2	Государственные стандарты по предприятиям питания. /Лаб/	4	1	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.1 Л2.3 Э1 Э2	1	работа в малых группах
1.3	Классификация предприятий общественного питания за рубежом /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э3		
1.4	Дифференциация услуг питания за рубежом /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.3 Л2.4 Э3		
1.5	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания различной организационно-правовой формы. /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.3 Л2.4 Э1 Э3		
1.6	Виды, характеристика и назначение посуды, столовых приборов. /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.2 Л2.3 Э1		
1.7	Способы мотивации обслуживающего персонала в ресторанном сервисе: материальная и нематериальная мотивация. /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Э2		
1.8	Механизм включения услуг питания в структуру общественного продукта /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.3 Л2.5 Э3		
1.9	Технологии продаж услуг ресторана. /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1		
1.10	Персонал предприятия общественного питания /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э3		
1.11	Тенденции и тренды развития предприятий питания. /Ср/	4	5	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1 Э2		
1.12	Организация банкета. Составление плана проведения банкета. /Ср/	4	4	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.1 Л2.4 Э1		
	Раздел 2. Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции						
2.1	Специфика и тренды развития ресторанного бизнеса /Лек/	4	1	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.5 Э1		
2.2	Типы ресторанного обслуживания (сервиса). /Лаб/	4	1	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1 Э3	1	работа в малых группах
2.3	Специальные формы услуг. /Ср/	4	3	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.5 Э3		
2.4	Этапы формирования концепции предприятия питания /Ср/	4	3	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.4 Л2.5 Э1 Э2		
2.5	Услуги по организации обслуживания на предприятиях общественного питания /Ср/	4	3	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.2 Л2.3 Э3		
2.6	Методы и формы обслуживания персонала на предприятиях общественного питания. /Ср/	4	3	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Э3		
2.7	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. /Ср/	4	3	ОК-5 ОК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1 Э1		

	Раздел 3. Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания						
3.1	Организация труда обслуживающегося персонала. /Ср/	4	2	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.4 Э2		
3.2	Банкетное обслуживание: виды, характеристика, специфика обслуживания. Кейтиринг /Ср/	4	2	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.3 Э1		
3.3	Организация обслуживания в ресторане, баре, кафе, столовой /Ср/	4	2	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.4 Л2.5 Э3		
3.4	Анализ рынков услуг питания /Лаб/	4	1	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.3 Л2.4 Э2	1	работа в малых группах
3.5	Диетические столы в предприятиях общественного питания. /Ср/	4	2	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.3 Э3		
3.6	Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием /Ср/	4	3	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.2 Э2		
3.7	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. /Ср/	4	3	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.2 Л2.4 Э3		
3.8	Организация социального питания. /Ср/	4	4	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.3 Э3		
	Раздел 4. Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе						
4.1	Характеристика и организация проведения банкета-фуршета /Ср/	4	3	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.2 Л2.3 Э2 Э3		
4.2	Характеристика и организация проведения коктейль-фуршета /Ср/	4	3	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Л2.4 Э1		
4.3	Способы увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе /Ср/	4	4	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.1 Л2.2 Э2		
4.4	Показатели качества и безопасности продукции общественного питания. /Лаб/	4	1	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.2 Э3	1	работа в малых группах
4.5	Сервисная деятельность на предприятиях питания. /Ср/	4	3	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л2.5 Э3		
4.6	Характеристика и организация проведения шведского стола /Ср/	4	4	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.4 Э2		
4.7	Характеристика и организация проведения банкета-чай. /Ср/	4	2	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.3 Э3		
4.8	Научная организация труда в предприятиях общественного питания /Ср/	4	5	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11	Л1.1Л2.2		
4.9	Зачет /Зачёт/	4	3.8	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11			
	Раздел 5. Контактная работа во время промежуточной аттестации						
5.1	Контактная работа (зачет) /ИКР/	4	0.2	ОК-5 ОПК-3 ПК-6 ПК-11			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания**

приведены в приложении 1 рабочей программы дисциплины

5.2. Темы письменных работ

приведены в приложении 1 рабочей программы дисциплины

5.3. Фонд оценочных средств

хранится на кафедре СТиИГ

5.4. Перечень видов оценочных средств

приведен в приложении 1 рабочей программы дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Федцов, В. Г.	Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие для вузов	М.: Дашков и К, 2009

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Калашников, А. Ю.	Кафе, бары, рестораны	М.: Проспект, 2005
Л2.2	Лоусан, Ф.	Рестораны. Клубы. Бары: планирование, дизайн, управление	М.: Проспект, 2004
Л2.3	Оробейко, Е. С., Шредер, Н. Г.	Организация обслуживания: рестораны и бары: учеб. пособие для сред. проф. образования	М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006
Л2.4	Сала, Ю., пер. с польск. И. И. Иванюка	Маркетинг в общественном питании: [практ. пособие]	М.: Финансы и статистика, 2006
Л2.5	под ред. И. Бухарова, А. Гридиной	Ресторанный менеджмент: бизнес-энциклопедия: в 2 т. (доп. декабрь 2008г.)	СПб.: Бонниер Бизнес Пресс, 2008

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Милл Р. К. Управление рестораном. Учебник [Электронный ресурс] / Р. К. Милл. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 537 с. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538 (дополнительная)
Э2	Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740 (основная)
Э3	Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / С. В. Хмырова. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 256 с. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117478 (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(ФЗ-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(ФЗ-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	Помещения для проведения лекционных, практических занятий укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами для представления учебной информации студентам.
-----	---

7.2	Самостоятельная работа: аудитория 2132 Электронный читальный зал: Автоматизированные рабочие места, оснащённые 10 ПК и 15 ноутбуками
-----	--

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
приведены в приложении 2 рабочей программы дисциплины