

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Тульский государственный университет»

Институт педагогики, физической культуры, спорта и туризма
Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

Утверждено на заседании кафедры
«Туризм и индустрия гостеприимства»
«30» января 2023 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой



И.Ю. Пономарева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Технологии и организация услуг питания»

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

с направленностью (профилем)
Гостиничная деятельность

Формы обучения: очная, заочная

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-23

Тула 2023 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы дисциплины (модуля)

Разработчик:

Пономарева М.В., доцент каф. ТИГ, к.т.н., доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Организация и проектирование услуг питания на предприятиях туризма и гостеприимства» являются формирование базовых теоретических знаний и получение практических навыков в изучении организации деятельности службы питания в сфере туризма и гостеприимства.

Задачами освоения дисциплины являются:

- создать представление об организации питания в туризме как о науке, о специфике туристического гостиничного ресторанного сервиса, об основах ресторанного маркетинга.
- сформировать умение владеть основными терминами науки о питании в туризме, уметь различать особенности различных вариантов питания, ориентироваться в формах обслуживания питания туристов, знать специфику организации банкетов, выездных мероприятий

2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина (модуль) относится к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина (модуль) изучается в 5 семестре.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы (формируемыми компетенциями) и индикаторами их достижения, установленными в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы, приведён ниже.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- основные технологии, технологические в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.1);

Уметь:

- осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, эффективно применять знания теории и методики организации питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.2).

Владеть:

- навыками применения технологий и технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.3).

Полные наименования компетенций и индикаторов их достижения представлены в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

4 Объем и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Объем дисциплины (модуля), объем контактной и самостоятельной работы обучающегося при освоении дисциплины (модуля), формы промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

Номер семестра	Формы промежуточной аттестации	Общий объем в зачетных единицах	Общий объем в академических часах	Объем контактной работы в академических часах						Объем самостоятельной работы в академических часах
				Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные работы	Клинические практические занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения										
4	Э, КР	4	144	16	32	-	-	3	0,5	92,5
Итого	-	4	144	16	32	-	-	3	0,5	92,5
Заочная форма обучения										
4	Э, КР	4	144	2	6	-	-	3	0,5	132,5
Итого	-	4	144	2	6	-	-	3	0,5	132,5

Условные сокращения: Э – экзамен, ЗЧ – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой), КР – защита курсового проекта, КР – защита курсовой работы.

4.2 Содержание лекционных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий
4 семестр	
1	Методология науки о питании
2	Основы нутрициологии
3	Питание человека
4	Развитие отраслевых институтов
5	Классификация видов предприятий общественного питания
6	Классификация персонала предприятий общественного питания
7	Санитарные правила
8	Формы и методы организации горячего питания в гостиничных комплексах
9	Организация работы торгового зала гостиничного ресторана
10	Организация обслуживания в номерах, мини-бары
11	Контроль за работой предприятий общественного питания
12	Организация пунктов общественного питания для туристов
13	Маркетинг ресторанных услуг
14	Вина и напитки
15	Особенности национальной кухни

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий
4 семестр	
1	Квалификационные требования к производственному и обслуживающему персоналу
2	Формы и методы организации горячего питания в гостиничных комплексах

4.3 Содержание практических (семинарских) занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
4 семестр	
1	Питание человека. Основы нутрициологии
2	Формы и методы организации горячего питания в гостиничных комплексах
3	Организация работы торгового зала гостиничного ресторана
4	Организация обслуживания в номерах, мини-бары
5	Организация пунктов общественного питания для туристов
6	Вина и напитки
7	Особенности национальной кухни

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
4 семестр	
1	Питание человека. Основы нутрициологии
2	Формы и методы организации горячего питания в гостиничных комплексах
3	Организация работы торгового зала гостиничного ресторана
4	Вина и напитки

4.4 Содержание лабораторных работ

Занятия указанного типа не предусмотрены основной профессиональной образовательной программой

4.5 Содержание клинических практических занятий

Занятия указанного типа не предусмотрены основной профессиональной образовательной программой.

4.6 Содержание самостоятельной работы обучающегося

Очная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
4 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

Заочная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
4 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
2	Самостоятельное изучение тем, не вынесенных на лекционные занятия: Темы 6 и 7.
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

5 Система формирования оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося

Очная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
4 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Тестирование по теме: «Питание человека. Классификации предприятий общественного питания и персонала»	20
		Выступления на практических занятиях	5
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Тестирование по теме: «Организация работы предприятия общественного питания»	10
		Контрольная работа по разработке меню предприятия общественного питания с вариантами рациона на один день (направленность предприятия общественного питания по выбору)	15
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Экзамен		40 (100*)
	Защита курсовой работы		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Заочная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
4 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:		
	Посещение лекционных занятий		10
	Выступления на практических занятиях		20
	Контрольная работа по разработке меню предприятия общественного питания с вариантами рациона на один день (направленность предприятия общественного питания по выбору)		30

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося		Максимальное количество баллов
	Итого	60
Промежуточная аттестация	Экзамен	40 (100*)
	Защита курсовой работы	100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Шкала соответствия оценок в стобалльной и академической системах оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Система оценивания результатов обучения	Оценки			
Стобалльная система оценивания	0 – 39	40 – 60	61 – 80	81 – 100
Академическая система оценивания (экзамен, дифференцированный зачет, защита курсового проекта, защита курсовой работы)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Академическая система оценивания (зачет)	Не зачтено	Зачтено		

6 Описание материально-технической базы (включая оборудование и технические средства обучения), необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) требуется учебная аудитория, оснащенная доской для написания мелом или маркером, видеопроектором, экраном и ноутбуком (лекционные занятия, практические (семинарские) занятия).

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2019. — 416 с. — 978-5-394-03385-8. — Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный
2. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный

7.2 Дополнительная литература

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Электрон. текстовые дан-

ные. — СПб. : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — 978-5-4377-0135-5. — Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный

2. Никулина, Е. О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания [Электронный ресурс] : монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Электрон. текстовые данные. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 174 с. — 978-5-7638-3837-4. — Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный

3. Могильный, М.П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие / М.П.Могильный .— М. : ДеЛи принт, 2005 .— 320с. : ил. — Библиогр.в конце кн. — ISBN 5-94343-098-9 : 422.00

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач.и сред.проф.образования / В.П.Золин .— 5-е изд.,стер. — М. : Академия, 2006 .— 248с. : ил. — (Профессиональное образование) .— Библиогр.в конце кн. — ISBN 5-7695-3324-2 /в пер./ : 165.58.

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <https://e.lanbook.com/> - ЭБС «Лань», доступ авторизованный
2. <https://urait.ru/> - Образовательная платформа «Юрайт», доступ авторизованный
3. <https://www.iprbookshop.ru/> - Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный
4. <https://tsutula.bookonlime.ru/> - ЭБС ТулГУ «BookOnLime» учебные издания ТулГУ по всем дисциплинам, доступ авторизованный
5. <https://dlib.eastview.com/browse/udb/12> - Политематическая база данных периодических изданий [East View](#), доступ авторизованный
6. <https://cyberleninka.ru/> - Научная электронная библиотека «КиберЛенинка», доступ свободный
7. <https://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека [eLibrary.ru](#), доступ свободный

9 Перечень информационных технологий, необходимых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

9.1 Перечень необходимого ежегодно обновляемого лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Текстовый редактор Microsoft Word;
2. Программа для работы с электронными таблицами Microsoft Excel;
3. Программа подготовки презентаций Microsoft PowerPoint;
5. Классификатор ОКАТО;
7. STDU Viewer (программа для просмотра pdf).
8. Пакет офисных приложений «Мой офис».

9.2 Перечень необходимых современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная справочная правовая система Консультант Плюс.