

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. НАХОДКЕ

КАФЕДРА ГУМАНИТАРНЫХ И ИСКУССТВОВЕДЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ (Модуль 2)

Рабочая программа дисциплины

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Рабочая программа дисциплины «Технология и организация услуг питания» (Модуль 2) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Организация туристских и гостиничных комплексов» и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301).

Составитель: *Фоминых Ирина Леонидовна, старший преподаватель кафедрф туризма и экологии, Irene.Fominykh@vvsu.ru*, Соломонова Л.В., ст. преподаватель кафедры Гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

Утверждена на заседании кафедры ГИД от 28.04.2018 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой (разработчика)



М.Ю. Дикусарова

подпись

фамилия, инициалы

«28 » апреля 2018 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей)



М.Ю. Дикусарова

подпись

фамилия, инициалы

«28 » апреля 2018 г.

1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания в гостиничных комплексах.

Задачи освоения дисциплины: изучить

- особенности и виды пакета услуг питания гостиничных предприятий и его составных элементов;
- технологии проектирования пакета услуг питания гостиничных предприятий;
- технологии процессов обслуживания и использование различных форм и методов реализации услуг питания;
- организацию процесса оказания услуг питания для различных групп потребителей гостиничных предприятий.

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

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Название ОПОП ВО (сокращенное название)	Компетенции	Расшифровка	Составляющие компетенции	
Гостиничное дело (Б-ГД) 43.03.03	ПК-1	готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителям	Знания:	технологии процессов производства и обслуживания при реализации услуг питания гостиничного предприятия
			Умения:	выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
			Владения:	навыками организации работы в службе питания гостиниц и других средствах размещения
	ПК-7	готовностью	Знания:	основы

		<p>применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p>		<p>делопроизводства при разработке ресторанный продукт на основе современных технологий; современные методы организации и совершенствования документационного обеспечения управления в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания в гостиничных комплексах; основы производственно-технологической деятельности предприятий питания гостиниц и других средств размещения; особенности и виды ресторанный продукт, его составные элементы</p>
			<p>Умения:</p>	<p>анализировать социальные задачи индустрии гостеприимства в жизни общества; анализировать технологические процессы в предприятиях питания гостиниц и других средств размещения; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; использовать различные формы и методы реализации ресторанных услуг; организовать процесс оказания услуг питания в гостиничном предприятии для различных групп потребителей.</p>
			<p>Владения:</p>	<p>применять современные технологии проектирования ресторанный продукт</p>

				В гостинично-ресторанных комплексах; методами выявления потребностей услуг питания гостиничных предприятия; навыками организации работы в службе питания гостиниц и других средствах размещения
--	--	--	--	---

3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии и организация услуг питания» (Модуль 2) относится к вариативной части базового цикла Б.1 учебного плана направления подготовки «Гостиничное дело»; и базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: «Технология и организация услуг питания» (Модуль 1), «Основы маркетинга в сервисе и туризме», «Сервисология», «Правовое обеспечение сервиса и туризма», «Безопасность жизнедеятельности», «Документированное обеспечение управления сервисом и туризмом».

4. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП	Форма обучения	Цикл	Сем естр курс	Трудоемко сть (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудитор ная			
						лек	прак	лаб	ПА			КСР
Б-ГД	ОФО	Б.1.ДВ.Л. 01	7	4	60	17	34		9	84	Э	

5 Структура и содержание дисциплины (модуля)

5.1 Структура дисциплины (модуля)

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 4.

Таблица 4 – Структура дисциплины

43.03.03 Гостиничное дело

№	Название темы	Вид занятия	Объем час	Кол-во часов в интерактивной и электронной форме	СРС

1	Введение. Состояние рынка услуг питания гостиниц и тенденции развития в современных условиях. Государственное регулирование и контроль в сфере общественного питания РФ.	Лекция	2	2	10
		Практическое занятие	7	1	
2	Организация услуг питания в гостиничных комплексах и других средствах размещения.	Лекция	2	1	10
		Практическое занятие	8	1	
3	Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.	Лекция	2	1	4
		Практическое занятие	5		
4	Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.	Лекция	2	1	15
5	Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития.	Лекция	1	1	15
		Практическое занятие	5	2	
6	Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения.	Лекция	6	4	15
		Практическое занятие	5	10	
7	Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий.	Лекция	2	1	15
		Практическое занятие	4		

5.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение Состояние рынка услуг питания гостиниц и тенденции развития в современных условиях. Государственное регулирование и контроль в сфере услуг: Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"; Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

Литература по теме:

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 6,7

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие: встреча с представителем Дальневосточной ассоциации рестораторов и отельеров.

Практическое занятие: дискуссия.

Форма текущего контроля: участие в дискуссии, обсуждение результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или в форме презентаций.

Тема 2. Организация услуг питания в гостиничных комплексах и других средствах размещения.

Услуги питания гостиниц и других средств размещения. Виды и классификация услуг. Отличительные особенности производства, реализации и организации потребления услуг от предприятий питания открытой сети. Организация обслуживания в ресторанах, кафе и барах; в поэтажных буфетах и номерах гостиниц и других средствах размещения.

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 2,6,8

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие.

Практическое занятие: семинар; экскурсия в ресторан ГК «Аванта».

Форма текущего контроля: участие в обсуждении, разбор практических задач

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме и/или в форме презентаций.

Тема 3. Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.

Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса РФ. Этапы создания ресторанного франчайзинга. Франчайзинговые сети. Участники франчайз-проектов. Роль РАФ (Российская Ассоциация Франчайзинга) в развитии услуг питания. Ресторанный франчайзинг в гостиничном бизнесе.

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 2,6,8

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие: презентация

Практическое занятие: дискуссия

Форма текущего контроля: участие в дискуссии, обсуждение результатов

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме.

Тема 4. Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.

Современное состояние и перспективы развития кейтеринговых услуг в ресторанном бизнесе РФ. Виды кейтеринга. Организация службы кейтеринга в ресторанах гостиничных предприятий. Особенности организации производства и обслуживания потребителей в гостиницах и других средствах размещения с использованием кейтеринговых технологий.

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 5

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие: встреча с представителем ресторанного бизнеса(компания «BsB Media» г.Владивосток)

Практическое занятие: семинар

Форма текущего контроля: участие в обсуждении, разбор практических задач

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме или в форме презентаций.

Тема 5. Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития.

Понятие, сущность и виды консалтинга на рынке услуг общественного питания. Специфические особенности предоставления. Направления консалтинговых услуг по группам. Критерии и признаки классификации консалтинговых услуг. Состояния и перспективы развития консалтинговых услуг в ресторанном бизнесе. Ресторанный консалтинг как вид бизнеса. Роль консалтинга в проектировании, открытии и дальнейшей деятельности предприятий питания гостиниц и других средств размещения. Особенности развития рынка ресторанного консалтинга в Приморском крае.

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 6

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие.

Практическое занятие: семинар/дискуссия

Форма текущего контроля: участие в обсуждении и оценка результатов .

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений в устной форме или в форме презентаций; работа с базами данных сети Интернет.

Тема 6. Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения.

6.1 Виды и классификация торжественных мероприятий (банкетов), носящих массовый характер. Цели и задачи банкетной службы ресторанов гостиничных предприятий. Организационная и управленческая структура и персонал банкетной службы. Подготовка к проведению массовых мероприятий по организации услуг питания.

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 2,3,4,7,8

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие: презентация

Практическое занятие: ролевая игра

Форма текущего контроля: решение ситуационных задач, участие в дискуссии; обсуждение и оценка результатов.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю; работа с нормативными документами: ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу», Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания», Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

6.2 Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи. Банкет за столом: с полным и частичным обслуживанием, банкет-чай. Комбинированный банкет: банкет-буфет, банкет «шведский стол»;

Основные источники: 2

Дополнительные источники: 3,7,8

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие: презентация

Практическое занятие: разработка проектов по индивидуальному заданию.

Форма текущего контроля: оценка результатов работы.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с нормативной документацией; выполнение индивидуальных заданий .

6.3 Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи. Банкеты стоя: фуршет, коктейль, коктейль-фуршет, коктейль-буфет. Дипломатические приемы: дневные и вечерние.

Основные источники: 2

Дополнительные источники: 3,7

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие: презентация

Практическое занятие: разработка проектов по индивидуальному заданию.

Форма текущего контроля: оценка результатов работы

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с нормативной документацией; выполнение индивидуальных заданий.

Тема 7. Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий.

Особенности внедрения инновационных подходов к организации услуг питания гостиничных предприятий. Типы инноваций: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные. Методы анализа и факторы инновационных стратегий. Инновационная активность предприятия общественного питания.

Основные источники: 1,2

Дополнительные источники: 1

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.

Лекционное занятие.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с базами данных сети Интернет, выполнение контрольных заданий.

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

6.1 Перечень и тематика самостоятельных работ студентов по дисциплине

При изучении дисциплины необходимо, чтобы освоение студентами теории дополнялось приобретением личностных и профессиональных компетенций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Текущий контроль по данной дисциплине предусматривает разработку студентами очной формы обучения двух проектов банкетных мероприятий, проводимых банкетной

службой ресторана гостиницы по предложенной тематике.

Темы заданий для самостоятельной работы над проектом №1(банкет за столом)

1. Банкет- прием по случаю подписания соглашений о сотрудничестве между компаниями.
2. Банкет –прием по случаю открытия Японского консульства во Владивостоке.
3. Банкет –прием по случаю открытия Корейского консульства во Владивостоке.
4. Банкет –прием по случаю открытия Китайского консульства во Владивостоке.
5. Банкет –прием по случаю визита президента РФ в г.Владивосток.
6. Банкет –прием по случаю визита председателя правительства РФ в г.Владивосток.
7. Банкет –прием по случаю открытия театрального сезона в г Владивостоке.
8. Новогодний банкет с полным обслуживанием.
9. Свадебный банкет с полным обслуживанием.
10. Банкет с полным обслуживанием по случаю юбилея физического лица.
11. Банкет с полным обслуживанием по случаю юбилея фирмы.
12. Свадебный банкет с частичным обслуживанием (на выбор: первая свадьба; серебряная свадьба; золотая свадьба).
13. Банкет с частичным обслуживанием по случаю юбилея физического лица.
14. Банкет с частичным обслуживанием по случаю юбилея фирмы.
15. Новогодний банкет с частичным обслуживанием.
16. Банкет с частичным обслуживанием по случаю корпоративного празднования Международного женского дня-8 марта.
- 17.Банкет с частичным обслуживанием по случаю встречи одноклассников (однокурсников).
18. Тематический банкет с частичным обслуживанием (любая тема, не связанная с событием).
19. Банкет-чай по случаю дня рождения ребенка.
20. Банкет-чай по случаю юбилея пожилого человека.

Темы заданий для самостоятельной работы над проектом №2(банкет стоя).

1. Банкет- фуршет (участники конференции)
2. Банкет – коктейль-фуршет (юбилей руководителя предприятия)
3. Банкет – коктейль (встреча выпускников университета)
4. Банкет – буфет (встреча одноклассников)
5. Банкет – фуршет (юбилей фирмы)
6. Банкет – коктейль-фуршет(официальный прием в отеле г.Владивостока)
7. Банкет – коктейль (корпоративное мероприятие)
8. Новогодний банкет – фуршет (корпоративное мероприятие)
9. Свадебный банкет коктейль-фуршет
10. Банкет – фуршет (семейное торжество)
11. Банкет - коктейль-фуршет (международный женский день)
12. Банкет – буфет (участники конференции)
13. Банкет фуршет (официальный прием в посольстве)
14. Банкет коктейль-фуршет (золотая свадьба)
15. Банкет-буфет (презентация проекта)
16. Банкет- фуршет (открытие нового предприятия)
17. Банкет – коктейль(участники конференции)
18. Банкет коктейль-фуршет (выпускной вечер в Вузе)
19. Банкет- фуршет (День Победы -прием ветеранов ВОВ в отеле Хенде г.Владивосток)
20. Банкет- буфет (открытие вернисажа)

6.2 Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины

Тема: Состояние рынка услуг питания гостиниц и тенденции развития в современных условиях.

1. Перечислите основные виды услуг питания гостиниц и других средств размещения.
2. Назовите ассортимент услуг питания, присущий только гостиничным предприятиям.
3. Чем отличаются услуги гостиничных предприятий питания от предприятий питания открытой сети?
4. Какие нормативные документы регламентируют правила предоставления услуг питания в гостиничных комплексах?
5. Какие законодательные акты использует государство для регулирования взаимоотношений потребителя и предприятия питания в гостиницах и других средствах размещения?

Тема: Организация услуг питания в гостиничных комплексах и других средствах размещения.

1. Как осуществляется питание туристических групп, проживающих в гостинице?
2. В каком режиме должны работать поэтажные буфеты гостиниц?
3. Назовите стандартный ассортимент услуг питания поэтажных буфетов.
4. Каков порядок предоставления услуг питания в номерах гостиниц?
5. Назовите ассортимент услуг мини-бара и порядок их предоставления.

Тема: Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.

1. Охарактеризуйте схему взаимоотношений участников франчайзинга на рынке услуг питания РФ.
2. Назовите принципы успеха франчайзинговых отношений в ресторанном бизнесе РФ.
3. Какие проблемы развития франчайзинга в сфере общественного питания можно выделить на современном рынке?
4. Как организовать франчайзинговое предприятие в сфере общественного питания?

Тема: Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.

1. Назовите особенности кейтерингового обслуживания торжественных мероприятий.
2. В чем преимущества кейтеринга по отношению к обслуживанию в ресторане?
3. Какие виды кейтеринга используются на практике?
4. В каких форматах традиционно осуществляют кейтеринговое обслуживание торжественных мероприятий?
5. Чем следует руководствоваться при выборе формата банкетного обслуживания методом кейтеринга?
6. Какие требования предъявляются к оборудованию кейтеринг-обслуживания?
7. Назовите норматив столовой посуды и приборов на каждого гостя при кейтеринг-обслуживании торжественных мероприятий?
8. Какие функции выполняет отдел по работе с клиентами банкетной кейтеринг-службы?
9. Обоснуйте активное развитие кейтеринг-услуг в современной России.

Тема: Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития.

1. К какому виду услуг относят консалтинг?
2. Назовите ряд специфических особенностей, характерных для консалтинговых услуг?
3. Как можно охарактеризовать современное состояние развития консалтинговых услуг в сфере общественного питания?
4. Назовите особенности и перспективы развития консалтинговых услуг на территории Приморского края?

Тема: Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения.

1. Сколько видов банкетов выделяют в классификации?
2. Чем принципиально отличается банкет-фуршет от банкета –коктейль?
3. При каких обстоятельствах рекомендуется проводить банкет-прием?
4. Как оформляются взаимоотношения исполнителя и потребителя банкетной услуги?
5. Как оформляется заказ на банкетное обслуживание?
6. Как оформляется возмещение ущерба, принесенного ресторану гостями торжественного мероприятия?
7. Какие требования предъявляют к помещениям для организации банкетного обслуживания?
8. Какие вспомогательные помещения следует предусмотреть при организации банкетного зала для выездного банкетного обслуживания?
9. Назовите классические параметры банкетного стола.
10. Перечислите наиболее употребляемые у практиков формы банкетного стола.
11. Назовите размеры основных и вспомогательных проходов при проектировании внутреннего пространства банкетного зала?
12. Перечислите последовательность технологических операций по сервировке банкетного стола.
13. Какие торжественные мероприятия традиционно проводятся по форме банкета с частичным обслуживанием?
14. Какие формы расстановки столов можно использовать на банкете с частичным обслуживанием?
15. Какое время отводится для банкетного мероприятия с частичным обслуживанием?
16. Почему банкет с частичным обслуживанием является самой востребованной формой проведения торжественного мероприятия?
17. В какие моменты проведения банкета с частичным обслуживанием можно наблюдать совмещение процесса обслуживания официантами с процессом самообслуживания?
18. По какой форме банкетного обслуживания чаще всего проводят Новогодний банкет?
19. Чем Новогодний банкет отличается от любого другого банкета за столом?
20. В чем преимущества банкета-фуршет по сравнению с другими формами банкетного обслуживания?
21. Как формируется меню банкета-фуршет? Какие блюда составляют его ассортимент?
22. Почему количество вилок для использования на банкете-фуршет в 1,5-2 раза превышает количество гостей?
23. Для каких целей в банкетном зале банкета-фуршет устанавливают вспомогательные столы?
24. В чем принципиальные отличия от банкета-коктейль от банкета-фуршет?
25. Какие требования предъявляют к организации помещений для проведения банкета-коктейль с целью отдыха?

26. Что составляет ассортимент блюд банкета-коктейль?
27. Для каких целей выделяют два смежных (или находящихся напротив) банкетных залов при форме обслуживания гостей «коктейль-фуршет»?
28. При каких условиях можно рекомендовать использование банкета-буфета?
29. Какая форма приема пищи используется на банкете-буфете?
30. Перечислите основной ассортимент блюд банкета-буфет?
31. При каких обстоятельствах можно предложить заказчику использовать форму банкета «шведский стол»?
32. В чем преимущества банкета «шведский стол» перед другими видами банкетного обслуживания?
33. Какие группы блюд возможно включать в банкетное меню шведского стола?
34. С чего начинается процесс обслуживания гостей на приеме «Шведский стол»?
35. Какие операции выполняет обслуживающий персонал в процессе банкетного обслуживания?
36. С какой целью для обслуживания на шведских линиях приглашают поваров?
37. Какую информацию содержат указательные таблички на шведской линии?
38. К какому виду банкетов относится банкет-чай по способу обслуживания?
39. По какой форме банкетного обслуживания проводят приемы и банкеты по протоколу?
40. Какие виды дипломатических приемов считаются наиболее почетными?
41. В чем отличия обслуживания официальных приемов от неофициальных?
42. Как формируется план-схема рассадки гостей на банкетах приемах?

Тема: Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий.

1. В чем должна проявляться инновационная активность предприятия общественного питания?
2. Какие методы следует использовать для решения задач инновационного развития ресторанного предприятия?
3. Какие современные инновации в организации обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий востребованы рынком?

7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы индустрии питания.

Учебное пособие Зайко Г.М. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», предложенное в разделе «Основная литература» содержит базовую информацию по организации предпринимательской деятельности в сфере питания. В пособии рассмотрены теоретические основы менеджмента в индустрии гостеприимства на примере гостиниц и ресторанов; описываются современные направления в формировании систем управления службой питания гостиничных предприятий, в том числе использование информационных технологий управления.

Учебное пособие Фоминых И.Л.; Руденко Л.Л. «Технология и организация услуг питания. Банкетные услуги» содержит подробные сведения в области технологии и организации банкетных услуг в предприятиях общественного питания. Включает информацию о правилах подготовки материально-технической базы предприятия питания к банкетному обслуживанию. Особое внимание уделяется технике и технологии сервисного обслуживания гостей на банкетах различного вида. В пособии предлагаются

решения ситуационных задач, связанных с предоставлением банкетных услуг и рассматриваются модели банкетных мероприятий различного профиля. Вопросы государственного регулирования предпринимательской деятельности в сфере питания рассматриваются через действующие ГОСТы и Федеральные законы РФ.

При подготовке к занятиям следует воспользоваться не только учебниками и учебными пособиями, приведенными в списке основной и дополнительной рекомендуемой литературы, но также периодическими изданиями, обратив особое внимание на такие журналы как «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Общепит: бизнес и искусство», сайты Федерации рестораторов и отельеров РФ, Дальневосточной ассоциации рестораторов и отельеров, Федерального агентства по туризму. В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо владение статистической информацией, которая бы отражала современное состояние развития услуг питания гостиничных предприятий, поэтому обязательно использовать данные по стране или субрегиону за последние пять лет.

Использование периодических и Интернет источников позволит получить самую современную информацию по состоянию рынка услуг питания в РФ и сравнить уровень их развития по сравнению с мировыми показателями.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств.

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

9.1 Основная литература

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [для студентов вузов] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр:ИНФРА-М, 2015. – 560 с.

2. Фоминых Ирина Леонидовна. Технология и организация услуг питания. Банкетные услуги: учеб. пособие [для студентов вузов] / И. Л. Фоминых, Л. Л. Руденко ; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса. - Владивосток : Изд-во ВГУЭС, 2015. - 188 с.

9.2 Дополнительная литература

1. Дежкина, Ирина Павловна. Инновационный потенциал хозяйственной системы и его оценка (методы формирования и оценки): учебное пособие [для студентов вузов] / И. П. Дежкина, Г. А. Поташева. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 122 с.

2. Жукова М.А., Чудновский А.Д. Франчайзинг - эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе: монография-М.:КНОРУС,2016.-210 с.

3. Лемисова, Л.В. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие для студентов вузов / Л.В. Лемисова. – 2-е издание, испр. – Владивосток: Издательство ТГЭУ, 2012 – 340с

4. Погодин, Кирилл. Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть / К. Погодин. - СПб.: Питер, 2012. - 224 с.

5. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студентов вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.:Троицкий мост, 2011. – 232 с.

6. Смагин И.Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании / И.Н. Смагин, Д.А. Смагина. – М.: Издательство Эксмо, 2012. – 336 с.

7. Ткалич, Алексей Иванович. Консалтинговый сервис: учебное пособие для

студентов вузов / А. И. Ткалич. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 207 с. : ил. - (Сервис и туризм).

8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для образовательных учреждений нач. и сред. образования / В.В. Усов. – 4-е издание, стереотип – М.: Академия, 2012 – 416с

9.3 Журналы

1. «Современный ресторан» - профессиональное издание для специалистов индустрии гостеприимства и торговли (HORECA). Официальный сайт-panor.ru
2. «Ресторанные ведомости» - всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания и гостеприимства. Официальный сайт-restoved.ru
3. «Общепит: бизнес и искусство» - профессиональное издание по вопросам современного развития общественного питания Официальный сайт-obshcherpit-biznes-i-iskusstvo.ru
4. «Вопросы питания» - научно-практический журнал для профессионалов индустрии питания. Официальный сайт-geotar.ru

9.4 Российское законодательство

1. Услуги общественного питания. Термины и определения ГОСТ Р 50647-2010. [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/54/54758.shtml>

2. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования ГОСТ 30389-2013. [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://www.vsegost.com/Catalog/57/57023.shtml>

3. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ 30524-2013 [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/56/56009.shtml>

4. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. ГОСТ 31987-2012 [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://www.vsegost.com/Catalog/54/54762.shtml>

5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей" www.consultant.ru

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». <http://www.consultant.ru>

7. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" <http://www.consultant.ru>

10. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»

10.1 Полнотекстовые базы данных

Электронно-библиотечная система Юрайт: <http://www.biblio-online.ru/>;

Электронно-библиотечная система РУКОНТ: <http://www.rucont.ru/>;

Электронно-библиотечная система издательства: «Лань»: [http://www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com;);

Научная электронная библиотека (НЭБ) eLIBRARY.ru: <http://www.eLIBRARY.ru/>.

10.2 Интернет-ресурсы

www2.unwto.org официальный сайт Всемирной туристской организации

<http://www.travelinform.ru/main/newtech> – Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов;
www.minstm.gov.ru Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики;
www.unwto.org Всемирная туристская организация (UNWTO)
www.wttc.org Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)
www.russiatourism.ru Федеральное агентство по туризму Российской Федерации
www.frio.ru - Федерация рестораторов и отельеров РФ
www.restoranoff.ru портал индустрии гостеприимства.
www.rbc.ru «Росбизнес-Консалтинг»
www.gks.ru-Госкомстат РФ
www.economy.gov.ru-Министерство экономического развития и торговли РФ
www.vsegost.com-Библиотека ГОСТов
www.raf.ru-Российская ассоциация франчайзинга
www.profastfood.ru-интернет портал индустрии питания

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- а) электронные полнотекстовые базы данных библиотеки ВГУЭС;
- б) электронные базы данных Росстата и официальных сайтов международных и российских организаций в области индустрии гостеприимства;
- в) техническое и лабораторное обеспечение – лаборатория «Организация и управление ресторанным сервисом», мультимедийное оборудование, учебные наглядные пособия.

12. Словарь основных терминов

Банкет-торжественное мероприятие личного или общественного характера, сопровождающего потребление блюд и закусок

Бар-предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские изделия и покупные товары

Диагностика меню – маркетинговый инструмент оценки экономической целесообразности включения блюд определенного ассортимента в меню ресторана

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей

Кафе – предприятия по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции

Качество кулинарной продукции– совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих её пригодность в дальнейшей обработке и / или употребления в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава потребительских свойств

Качество услуги предприятия общественного питания – совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя

Кейтеринг – форма организации питания, при которой обслуживание клиента происходит не в зале ресторана, а с выездом на пикники, презентации, свадьбы и офисы

Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

Кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных

п/ф

Независимый ресторан – предприятие общественного питания с организационно-хозяйственной обособленностью, наделенное правами юридического лица, самостоятельно определяющие тактику и стратегию поведения на ресторанном рынке

Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления

Производственная программа – (меню) специализированный перечень блюд, изделий и напитков который предлагаются посетителям предприятия, зависящий от его класса и особенностей типа

Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуги при реализации кулинарной продукции и организации досуга

Ресторан – предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха

Ресторанный бизнес – сфера предпринимательской деятельности, связанная с организацией и управлением рестораном или иным предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также получения прибыли

Ресторанный рынок – экономическая среда формирования ресторанного бизнеса, определяющая его товарно-денежные отношения, ориентированные на обслуживание клиентуры и извлечения прибыли

Ресторанный сервис – комплекс качественных характеристик ресторанных услуг, включающий услуги питания, потребления и обслуживания потребителей

Ресторатор – предприниматель ресторанного рынка, собственник или управляющий ресторанной или сетью ресторанов

Сборник рецептов блюд – основной нормативно-технологический документ предприятий питания. Свод рецептов и регламентаций по обработке различного вида сырья, выпусков п/ф и оценки качества готовой кулинарной продукции

Сетевой ресторан – предприятие общественного питания принадлежащие крупным торгово-финансовым или торгово-промышленным группам, находящиеся в управлении единого центра, имеющее централизованное снабжение сырья и п/ф и стандартизированное меню

Специализированный ресторан – предприятие общественного питания с определенной тематической направленностью своей деятельности в области ассортимента и технологии блюд, интерьера, услуг, форм и методов обслуживания

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятия общественного питания, производящий и реализующая блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню

Технологическая карта – основой рабочей НТД производственных цехов ресторана, регламентирующий рецептуру и технологию производства кулинарного изделия

Технологический процесс – ряд последовательных технологических операций по обработке сырья, п/ф и выпуску готовой кулинарной продукции на предприятиях

общественного питания

Тип предприятия общественного питания – вид предприятия питания с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых потребителями услуг

Услуга питания бара – услуга по изготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, по созданию условий для их потребления у барной стойки или зале

Услуга питания закусочной – услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции, в том числе из определенного вида сырья, а также создания условий для ее реализации и потребления

Услуга питания кафе – кулинарная услуга по приготовлению и реализации продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном не сложного приготовления, а так же по созданию условий для их потребления на предприятии

Услуга питания ресторана – услуга по приготовлению, реализации и организации потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления, покупных товаров и вино-водочных изделий, оказываемую квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного комфорта и уровня материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга

Услуга питания столовой – услуга по изготовлению кулинарной продукции разнообразной по дням или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента, а также по созданию условий для реализации и организации их потребления на предприятии

Услуга предприятия общественного питания – результат деятельности предприятия и предпринимателя по удовлетворению потребностей потребителей в питании и проведении досуга

Франчайзинг – система отношений в ресторанном бизнесе, при котором одна компания передает другой право пользоваться своей торговой маркой и технологиями на определенных условиях

Экологичность услуги – комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду не подвергая её риску.