



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 13.09.2022 16:57:30
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП

«01» ~~сентября~~ сентября 2021 г.

ФЕО
ГЕОГРАФИИ
И ГЕОЭКОЛОГИИ
университет

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
Технологии и организация услуг питания

Направление подготовки
05.03.02 География

Направленность (профиль)
Рекреационная география и туризм

Для студентов 3 курс очной формы обучения

Составитель: к.г.н., доцент *Хохлова Елена Револьдовна*

Тверь, 2021

I. Аннотация

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «**Технология и организация услуг питания**» является

- формирование необходимого объема современных знаний в области организации общественного питания на предприятиях сферы гостеприимства и научить применять эти знания в практической деятельности будущего специалиста в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

Основными задачами являются:

- ознакомление с особенностями формирования услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем;
- изучение процесса предоставления услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующих запросам потребителя;
- изучение организации производственно-технологической деятельности службы питания в туристских объектах и гостиницах;
- изучение организации питания и обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Технологии и организация услуг питания» - элективный курс в части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Содержательно «Технологии и организация услуг питания» опирается на знания и навыки, полученные студентами при изучении дисциплин части учебного плана, формируемые участниками образовательных отношений («Основы туризма», «Экономика туризма»).

Учебная дисциплина «Технологии и организация услуг питания» обеспечивает основу для понимания специфики организации туризма в отдельных странах и регионах.

Уровень начальной подготовки обучающегося для успешного освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания»

- *Иметь представление* об основных закономерностях общественного развития..
- *Знать* ключевые понятия экономики, туризма.
- *Владеть* навыками сбора, анализа и обобщения информации, основными приемами системного подхода и сравнительного анализа.

3. Объем дисциплины: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе:

контактная аудиторная работа: лекции 17 часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов, семинарские занятия _____ часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов, практические занятия 34 часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов, лабораторные работы _____ часов, в т.ч. практическая подготовка _____ часов (*лишние позиции убираются*);

контактная внеаудиторная работа: контроль самостоятельной работы ____, в том числе курсовая работа _____;

самостоятельная работа: 57 часа, в том числе контроль _____.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен использовать географические знания для исследования туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта	3.1 - Использует географические, статистические и экономические приемы анализа туристского рынка

5. Форма промежуточной аттестации и семестр прохождения

Зачет 5 семестр

6. Язык преподавания русский.

II. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Содержание дисциплины.

Место организации услуг питания в системе предоставления туристских услуг. Цель дисциплины «Технология и организация услуг питания» в изучении правил предоставления услуг питания, методов реализации услуг, средств обеспечения этих услуг. Объекты изучения. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные.

Место курса в системе наук изучающих туризм, взаимосвязь с другими учебными дисциплинами. Комплексная туристская услуга, элементы её структуры. Основные разделы курса. Общие принципы функционирования предприятий питания. Деятельность служб предприятий питания по организации питания.

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование.

Классификация способов кулинарной обработки. Различия способов кулинарной обработки. Обоснование выбора способа обработки сырья и полуфабрикатов. Виды технологического оборудования, назначение и особенности эксплуатации.

Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

Особенности приготовления бульонов, заправочных супов (щи, борщи, солянки, рассольники, супы с овощами и т. д.), молочных супов, пюреобразных и прозрачных супов.

Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски.

Организация питания в местах проживания туристов.

Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы

обслуживания, обслуживание в номерах. Формы и виды расчётов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса. Организационная структура управления рестораном при гостинице. Обслуживание VIP – гостей, специальные виды обслуживания. Организация и технология диетического питания в местах проживания. Характеристика основных диет.

Организация питания туристов вне мест проживания.

Сертификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Контроль за деятельностью ресторана. Типы предприятий питания, их категории. Система резервирования мест в городских предприятиях питания. Формирование меню, основные принципы составления. Виды меню. Инжиниринг меню.

Организация питания туристов на транспорте.

Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требования и санитарный контроль качества питания на транспорте.

Культура ресторанного сервиса. Реклама на предприятиях общественного питания

Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. Культура ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная. Организация и эффективность рекламной деятельности предприятий питания. Внешняя и внутренняя реклама. Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли. Реклама в средствах информации, имидж-реклама, экспо-реклама, «ходячая» реклама, почтовая рассылка. Роль меню в рекламном продвижении ресторана.

Русская кухня: индивидуальность и универсальность

История формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы. Популярные блюда русской кухни. Заправочные супы,

выпечные изделия, холодные напитки. Особенности подачи традиционных русских блюд.

Иностраный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов

Система туризма. Классификация видов туризма. Основные факторы, влияющие на уровень развития иностранного туризма в РФ. Национальные кухни народов мира. Гастрономические особенности питания разных народов. Требования к обслуживанию иностранных туристов.

Учебная программа – наименование разделов и тем	Всего (час.)	Контактная работа (час.)				Самостоятельная работа, в том числе Контроль (час.)	
		Лекции		Практические занятия			Контроль самостоятельной работы (в том числе курсовая работа)
		всего	в т.ч. практическая подготовка	всего	в т.ч. практическая подготовка		
Введение. Предмет, цель, задачи дисциплины	1	1					
Тема 1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование.	13	2		4		7	

Тема 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	13	2		4			7
Тема 3 Организация питания в местах проживания туристов.	13	2		4			7
Тема 4. Организация питания туристов вне мест проживания.	13	2		4			7
Тема 5. Организация питания туристов на транспорте.	13	2		4			7
Тема 6. Культура ресторанного сервиса. Реклама на предприятиях общественного питания.	15	2		6			7
Тема 7. Русская кухня: её индивидуальность и универсальность	13	2		4			7

Тема 8. Иностранный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.	14	2		4			8
ИТОГО	108	17		34			57

III. Образовательные технологии

Учебная программа – наименование разделов и тем	Вид занятия	Образовательные технологии
Введение. Предмет, цель, задачи дисциплины	Лекция	Лекция-визуализация Информационные технологии
Тема 1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование.	Лекция Практическая работа	Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 2. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.	Лекция Практическая работа	Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 3 Организация питания в местах проживания туристов.	Лекция Практическая работа	Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы) Деловая игра
Тема 4. Организация питания туристов вне мест проживания.	Лекция Практическая работа	Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)
Тема 5. Организация питания туристов на транспорте.	Лекция Практическая работа	Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)

<p>Тема 6. Культура ресторанного сервиса. Реклама на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Лекция Практическая работа</p>	<p>Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы) Деловая игра</p>
<p>Тема 7. Русская кухня: её индивидуальность и универсальность</p>	<p>Лекция Практическая работа</p>	<p>Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)</p>
<p>Тема 8. Иностраный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.</p>	<p>Лекция Практическая работа</p>	<p>Лекция-визуализация Информационные технологии Проектная технология. Создание презентаций (индивидуальная форма работы)</p>

IV. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации

ПК-3 Способен использовать географические знания для исследования туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта

3.1 - Использует географические, статистические и экономические приемы анализа туристского рынка

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков	Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания
<p>Задание</p> <p>Проведите критический анализ нетрадиционных системам питания : раздельное питание, вегетарианство, сыроедение, питание по группе</p> <p>Краткое эссе</p> <p>Рис и его роль в формировании традиций питания народов ЮВА.</p> <p>Краткое эссе</p> <p>Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы.</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>
<p>Задание</p> <p>Проведите анализ основных факторов, формирующих основу национальной кухни по плану:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны; - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - набор исходных продуктов и их сочетание; - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания. <p>Задание</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>

<p>Установите взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира</p>	
<p><i>Письменные ответы на вопросы</i></p> <p>Тема: История развития культуры питания русского народа</p> <p>1. Каковы особенности этапов развития культуры питания русского народа?</p> <p>2. Каков традиционный набор пищевых продуктов и их обработка в питании русского человека?</p> <p>3. Из чего состоял кулинарный репертуар блюд русского человека в XVIII-XX вв.?</p> <p>Тема: История развития культуры питания французского народа</p> <p>1. Каковы особенности этапов развития культуры питания французского народа?</p> <p>2. Каков традиционный набор пищевых продуктов и их обработка в питании французов?</p> <p>3. Из чего состоял кулинарный репертуар французской кухни XVII-XVIII вв.?</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов.</p> <p>Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл.</p> <p>Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков	Показатели и критерии оценивания компетенции, шкала оценивания
<p>Задание Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - дипломатический прием на 80 человек, - юбилей на 36 человек, - банкет-чай на 18 человек, - банкет-фуршет на 100 человек.</p> <p>Задание Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов. Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл. Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>
<p>Составить меню для туристов из республик Российской Федерации и стран ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).</p> <p>2. Составить меню для туристов из европейских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).</p> <p>3. Составить меню для туристов из арабских стран с учетом национальностей народов и их традиций (по отдельным странам).</p>	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов. Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл. Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>
<p>Письменные ответы на вопросы</p> <p>Тема: Методы и формы обслуживания потребителей</p> <ul style="list-style-type: none"> -Дайте определения процесса обслуживания? -Дайте определение методов и форм обслуживания? -Назовите основные виды обслуживания в общественном питании? -Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику? -Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания? -Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане , баре? -Правила встречи и размещение гостей? -Как принимается и оформляется заказ? -Правила работы с подносом? 	<p>Допущены фактические и логические ошибки, свидетельствующие о непонимании темы – 0 баллов. Даны правильные, но краткие, необоснованные ответы -10 балл. Даны правильные полные, обоснованные ответы – 20 балла.</p>

-Как подается продукция из сервис-бара ?
-Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема: Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания

-Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
-Требования предъявляемые к обычным , банкетным ,фуршетным столам?
-Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
-Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
-Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
-Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
-Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимент?
13
-Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
-Виды столового белья, их характеристика?

V. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1) Рекомендуемая литература

а) Основная литература

1. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>
3. Уокер Д. Управление гостеприимством: Вводный курс: учебник / Д. Уокер ; пер. В.Н. Егоров. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 880 с. - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118745>

б) Дополнительная литература

1. Организация и технология питания туристов: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.

Режим доступа: <http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=232724>

2) Программное обеспечение

а) Лицензионное программное обеспечение

ArcGIS 10.4 for Desktop - Акт приема передачи на основе договора №39 а от 18.12.2014
Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows – Акт на передачу прав №2129 от 25 октября 2016 г.
MS Office 365 pro plus - Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017
Microsoft Windows 10 Enterprise - Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017
MapInfo Professional 12.0 - Акт о передаче прав по условиям договора № 26/2014-У от 10.02.14
Microsoft Visual Studio Enterprise 2015 - Акт предоставления прав № Tr035055 от 19.06.2017

б) Свободно распространяемое программное обеспечение

Adobe Reader XI – бесплатно
Вilko 3.4 – бесплатно
Google Chrome – бесплатно
Mozilla Firefox 46.0.1 (x86 ru) – бесплатно
Notepad++ - бесплатно
OpenOffice – бесплатно
QGIS 2.16.2.16.2 Nidebo – бесплатно
WinDjView 2.1 – бесплатно

3) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znaniium.com/>);
- ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.landbook.com/>);
- ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);
- ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);
- ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);
- электронная библиотека eLIBRARY.RU;
- коллекция электронных книг Оксфордско-Российского фонда;
- электронная библиотека диссертаций РГБ;
- база данных ПОЛПРЕД;
- АРБИКОН (сводные каталоги российских библиотек и информационных центров).

4) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Журналы

Туризм: практика, проблемы, перспективы. журнал о туризме:
www.tpnews.ru;

Интернет-ресурсы

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. Официальный сайт, содержит нормативно-правовые акты и статистические материалы по туризму в РФ.

www.ratanews.ru – ежедневная электронная газета «RATA news», выпускаемая Российским союзом туриндустрии.

grebennikon.ru – Управление проектами и программами, журнал. Включен в перечень ВАК, в базу РИНЦ, в базу Agris.

pat-moo.ru – Вестник национальной академии туризма, журнал. Включен в перечень ВАК, в базу РИНЦ, в базу Agris

<http://bookfi.org/book/626998> Большая энциклопедия кулинарного искусства.

Похлебкин В.В.[электронный ресурс]

Сервер информационно-методического обеспечения учебного процесса
<http://edc.tversu.ru>

www.cookmuseum.ru

<http://project5gym6.narod.ru/5/21/p1aa1.html>

www.eda-server.ru

www.gastronom.ru

<http://supercook.ru>

VI. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение курса студентами должно основываться на самостоятельной проработке каждой из тем приведенной ранее программы в соответствии с перечнем рекомендуемой литературы. После изучения материала курса следует выполнить реферат.

Реферат представляет собой самостоятельное исследование актуального вопроса, имеющего научную и практическую значимость в области культуры питания народов мира. Реферативная работа является индивидуальной работой. За правильность всех данных отвечает студент - автор работы.

Структура реферата.

Реферат должен включать в себя следующие структурные элементы: введение, 1 - 2 параграфа, заключение, список использованной литературы, приложения (если это необходимо). Структура работы может варьироваться в зависимости от направленности и характера ее содержания.

Введение содержит обоснование темы исследования, ее актуальности и практической значимости, формулирование цели и задач работы, определение понятийной базы и методов исследования.

Параграфы включают анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения, анализ и классификацию привлекаемого материала на базе избранной студентом методики исследования.

В заключение отмечаются перспективы дальнейшей разработки проблемы.

Оформлении реферата.

Работа должна быть предоставлена в отпечатанном виде, рукописный вариант не допускается. Реферат должен быть напечатан на стандартном листе писчей бумаги в формате А 4 (210 x 297 мм) с текстом только с одной стороны листа с соблюдением следующих требований:

- поля: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм;

- шрифт текста размером 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
 - шрифт заголовков 14 пт, гарнитурой Times New Roman;
 - межстрочный интервал – полуторный;
 - отступ красной строки – 1,25;
 - выравнивание текста – по ширине.
- Объем работы – 25-30 печатных страниц (не считая приложений).

Реферат сдается в тонкой папке со скоросшивателем без файлов.

Примерная тематика рефератов:

1. Исторический аспект развития предприятий питания.
2. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.
3. Состояние массового питания в туристских регионах.
4. Особенности деятельности предприятий питания в мире.
5. Анализ соблюдения действующих Правил оказания услуг ОП на конкретных примерах.
6. Классификация услуг ОП за рубежом и требования к ним.
7. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП (на конкретном примере).
8. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
9. Интерьеры залов предприятий ОП.
10. Оборудование торговых помещений.
11. Новые виды столовой посуды.
12. Новые виды столовых приборов.
13. Новые виды столового белья.
14. Информационное обеспечение торгового процесса.
15. Карта меню, особенности её составления (на конкретном примере).
16. Карта вин, принципы составления (на конкретном примере).
17. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
18. Этикет еды – общие правила потребления блюд.
19. Современные методы подачи блюд.
20. Правила обслуживания.
21. Новые формы расчета за питание, чаевые.
22. Дипломатические приемы и банкеты.
23. Неофициальные приемы и банкеты.
24. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
25. Комбинированные банкеты.
26. Организация обслуживания в гостиницах (на конкретном примере).
27. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.

28. Виртуальные предприятия питания.
29. Концептуальные предприятия питания.
30. Кейтеринг.
31. Мерчендайзинг в общественном питании.
32. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
33. Организация обслуживания питанием автотуристов.
34. Организация обслуживания питанием автотуристов.
35. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
36. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
37. Требования к предприятиям питания авиатуристов.
38. Документальное оформление питания групповых и индивидуальных туристов.
39. Договорные взаимоотношения турфирм с предприятиями питания.
40. Контроль в общественном питании в стране и за рубежом.

Тематика и планы практических занятий

Тема 1. Задачи и пути совершенствования обслуживания на предприятиях питания.

Занятие проводится в форме комбинированного обучения, докладов, презентаций и круглого стола.

Вопросы к теме:

1. Охарактеризовать состояние потребительского рынка в сфере оказания услуг питания, включая ресторанно-гостиничный бизнес.
2. Охарактеризовать различие требований к предприятиям питания, различных типов и классов в рамках сервиса.
3. Описать поведение потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
4. Разработать примеры меню и оформления заказов на специальные обслуживания тематических мероприятий: «Встреча Нового года», «Масленица», «Воскресный бранч» и др.
5. Разработать меню и оформить заказ на банкеты: банкет – фуршет, банкет – коктейль, банкет – обед, смешанные приемы и банкеты, банкет «свадьба».
6. Дать определение и охарактеризовать виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
7. Разработать по заданию меню «А ля карт» и «Табльдот», преysкуранты вино-водочных изделий, карты вин, карты коктейлей ресторанов.

8. Определить и охарактеризовать основные направления развития современных технологий обслуживания на предприятиях питания.

Тема 2. Характеристика и оснащение торговых помещений

Занятие проводится в форме докладов и дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Перечислить виды, описать назначение и дать характеристику основных торговых помещений и показать их взаимосвязь.
2. Описать требования, предъявляемые к интерьеру, мебели, созданию комфортных условий в торговых помещениях.
3. Перечислить виды и назначение вспомогательных торговых помещений; охарактеризовать организацию их работы.
4. Дать характеристику стилей, используемых в оформлении интерьеров предприятий общественного питания.
5. Рассчитать необходимое количество мебели для оснащения предприятий питания различных типов и классов (мощности по заданию преподавателя) с учетом стиля, требований дизайна, особенностей интерьера.
6. Оформить заявку на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой и приборами в соответствии с нормами оснащения по заданию преподавателя.
7. Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды, приборов для ресторанов, кафе, баров по заданию преподавателя.
8. Написать рефераты по теме: «Классификация и характеристика посуды для подачи и потребления блюд и напитков (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической и др.)» - по заданию преподавателя.
9. Идентификация представленного ассортимента столовой посуды, приборов, белья.

Тема 3. Подготовка к обслуживанию гостей.

Занятие проводится в форме дискуссии, деловой игры и метода кейс-стади.

Вопросы к теме:

1. Дать схему организации уборки торговых залов в зависимости от покрытия полов.
2. Раскрыть основные этапы подготовки торговых помещений к обслуживанию.

3. Освоить приемы накрытия столов скатертями и складывания салфеток.
4. Составление композиций из цветов и использование аксессуаров для оформления столов.
5. Правила сервировки столов для различных видов обслуживания.
6. Подготовка персонала к обслуживанию, требования к личной гигиене, внешнему виду: стиль, имидж. Инструктаж обслуживающего персонала.
7. Музыкально – развлекательные программы: шоу – программы, варьете, мюзик-холл, концерт, обозрение, тематический вечер, музыкальные программы, их характеристика.
8. Техническое обеспечение музыкально - развлекательных программ.

По данной теме предусмотрено проведение деловой игры

Тема 4. Организация и искусство обслуживания.

Занятие проводится в форме дискуссии, деловой игры и метода кейс-стади.

Вопросы к теме:

1. Дать характеристику основных элементов обслуживания.
2. Отработка приема заказа с помощью Postterminala и по счету.
3. Подбор и рекомендации вин и напитков к закускам, блюдам.
4. Правила работы сомелье.
5. Подготовка, декантирование вин, правила подачи различных напитков сервис-бара.
6. Последовательность и характеристика подачи блюд в ресторане:
 - французским методом;
 - английским методом;
 - русским методом;
 - европейским методом;
 - комбинированным методом.
7. Описать последовательность и правила подачи: (по заданию преподавателя):
 - холодных блюд и закусок;
 - горячих закусок;
 - супов;
 - вторых горячих блюд;
 - сладких (горячих и холодных) блюд;
 - горячих и холодных напитков;
 - мучных и кондитерских изделий.
8. Технология и техника расчета с потребителями.

По данной теме предусмотрено проведение деловой игры

Тема 5. Особенности организации обслуживания в барах.

Занятие проводится в форме мастер-класса, дискуссии и презентации.

Вопросы к теме:

1. Составить карту вин для бара.
2. Составить карту коктейлей для бара.
3. Дать классификацию и характеристику алкогольных и безалкогольных коктейлей, смешанных напитков.
4. Разработать ассортимент реализуемой продукции в различных барах: винном, кофейном, молочном, пивном, гриль - баре, спортивном - баре и др.
5. Разработать должностную инструкцию бармена (4 разряда, 5 разряда).

Тема 6. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Занятие проводится в форме комбинированного обучения, круглого стола и деловой игры.

Вопросы к теме:

1. Провести деловую игру "Прием заказа на банкет (прием)" с решением вопросов по имитации ситуаций, возникающих в процессе приема заказа.
2. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршет, банкета-коктейль, банкета-чай.
3. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания комбинированных банкетов: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе .
4. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания тематических мероприятий.
5. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания различных видов дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».

6. Произвести расчет: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета, приема.

7. Оформить заявку на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения конкретного вида банкета, приема.

8. Составить акт на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов.

9. Разработать план обслуживания конкретного вида банкета, приема, тематического мероприятия.

По данной теме предусмотрено проведение деловой игры

Тема 7. Специальные формы обслуживания.

Занятие проводится в форме обучения по аналогии и обучения в сотрудничестве.

Вопросы к теме:

1. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостиницах.

2. Составить план организации поэтажных буфетов в гостинице.

3. Составить план организации службы *обслуживания в номерах гостиниц*

4. Охарактеризовать особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», репинского стола и др.

5. Охарактеризовать особенности организации обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов.

Тема 8. Организация обслуживания иностранных туристов. Традиции и кухни народов мира

Занятие проводится в форме докладов и дискуссии.

Вопросы к теме:

1. Охарактеризовать особенности обслуживания туристов из различных стран.

2. Особенности традиций и кухонь народов мира.

В соответствии с действующим «Положением о рейтинговой системе обучения студентов ТвГУ» принятом на заседании ученого совета ТвГУ 30.04.2020 г., протокол № 8 содержание дисциплины делится на два модуля.

Текущий контроль в каждом модуле предусматривает проведение рейтингового контроля в письменной форме.

Промежуточная аттестация по дисциплине – зачет.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине, заканчивающейся зачетом, по итогам семестра составляет 100 баллов.

1 модуль

Темы, изучаемые в модуле:

Тема 1. Задачи и пути совершенствования обслуживания на предприятиях питания.

Тема 2. Характеристика и оснащение торговых помещений

Тема 3. Подготовка к обслуживанию гостей.

Тема 4. Организация и искусство обслуживания.

Максимальная сумма баллов по модулю - 50 баллов, из них
текущий контроль учебной работы студента - 40 баллов,
рейтинговый контроль - 10 баллов.

Текущая работа студента по модулю складывается:
Практические работы - 40 баллов,

Рейтинговый контроль по модулю проводится в форме письменной работы – 10 баллов.

Контрольные вопросы 1 модуля

Вопросы для проведения рубежного контроля:

1. Предмет и метод дисциплины «Технология и организация услуг питания».
2. Объекты изучения. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные.
3. Место курса в системе наук изучающих туризм, взаимосвязь с другими учебными дисциплинами.
4. Комплексная туристская услуга, элементы её структуры. Основные разделы курса.
5. Общие принципы функционирования предприятий питания.
Деятельность служб предприятий питания по организации питания.

6. Классификация способов кулинарной обработки. Различия способов кулинарной обработки. Обоснование выбора способа обработки сырья и полуфабрикатов.
7. Виды технологического оборудования, назначение и особенности эксплуатации.
8. Особенности приготовления бульонов, заправочных супов (щи, борщи, солянки, рассольники, супы с овощами и т. д.), молочных супов, пюреобразных и прозрачных супов.
9. Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов.
10. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
11. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.
12. Блюда из мяса. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
13. Блюда из яиц и творога. Холодные блюда и закуски.
14. Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе.
15. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе.
16. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. Формы и виды расчётов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса.
17. Организационная структура управления рестораном при гостинице.
18. Обслуживание VIP - гостей, специальные виды обслуживания.
19. Организация и технология диетического питания в местах проживания. Характеристика основных диет.

2 модуль

Темы, изучаемые в модуле:

Тема 1. Особенности организации обслуживания в барах.

Тема 2. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Тема 3. Специальные формы обслуживания.

Тема 4. Организация обслуживания иностранных туристов. Традиции и кухни народов мира

Максимальная сумма баллов по модулю - 50 баллов, из них
текущий контроль учебной работы студента - 40 баллов,
рейтинговый контроль - 10 баллов.

Текущая работа студента по модулю складывается:
Практические работы - 40 баллов,

Рейтинговый контроль по модулю проводится в форме письменной работы – 10 баллов.

Контрольные вопросы 2 модуля

Вопросы для проведения рубежного контроля:

1. Сертификация услуг общественного питания.
2. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания. Контроль за деятельностью ресторана.
3. Типы предприятий питания, их категории. Система резервирования мест в городских предприятиях питания,
4. Формирование меню, основные принципы составления. Виды меню. Инжиниринг меню.
5. Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках.
6. Организация питания на железнодорожном транспорте.
7. Организация питания пассажиров самолётов.
8. Организация питания на водном транспорте.
9. Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требования и санитарный контроль качества питания на транспорте.
10. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса.
11. Культура ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная.
12. Организация и эффективность рекламной деятельности предприятий питания. Внешняя и внутренняя реклама.
13. Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли. Реклама в средствах информации, имидж-реклама, экспо-реклама, «ходячая» реклама, почтовая рассылка.
14. Роль меню в рекламном продвижении ресторана.
15. История формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы.
16. Популярные блюда русской кухни. Заправочные супы, выпечные изделия, холодные напитки. Особенности подачи традиционных русских блюд.
17. Система туризма. Классификация видов туризма.
18. Основные факторы, влияющие на уровень развития иностранного туризма в РФ.
19. Национальные кухни народов мира.
20. Гастрономические особенности питания разных народов.
21. Требования к обслуживанию иностранных туристов

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Охарактеризовать этапы в развитии предприятий общественного питания.
2. Проанализировать основные этапы развития рынка услуг предприятий питания в России.
3. Охарактеризовать виды туристского питания.
4. Описать предприятия общественного питания: понятие, типы, формы и методы обслуживания.
5. Дать классификацию предприятий общественного питания.
6. Проанализировать виды услуг и обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. Охарактеризовать дополнительные услуги предприятий общественного питания.
8. Охарактеризовать факторы, определяющие качество ресторанного обслуживания.
9. Описать требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России.
10. Охарактеризовать организацию питания туристов на борту самолета.
11. Охарактеризовать организацию питания туристов на водном судне.
12. Охарактеризовать организацию питания туристов на автомаршруте.
13. Охарактеризовать организацию питания туристов в поездах при групповой перевозке.
14. Предложить рекомендации туристам при самостоятельной организации питания.
15. Проанализировать режимы приема пищи туристами. Охарактеризовать виды завтраков.
16. Дать определение понятию «Ресторанный бизнес».
17. Охарактеризовать место ресторатора в современном обществе.
18. Проанализировать функции ресторанного бизнеса.
19. Охарактеризовать кейтеринг, как специальную форму организации питания.
20. Описать общие вопросы обслуживания банкетов.
21. Охарактеризовать организацию питания на дипломатическом приеме.
22. Описать процедуру проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
23. Описать процедуру проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
24. Описать процедуру проведения банкета-фуршета, банкета по типу шведского стола, кофе-брейк.
25. Охарактеризовать организационную структуру управления рестораном. 26. Описать требования к специалистам ресторанного бизнеса.

27. Проанализировать этапы подготовки к обслуживанию посетителей ресторанов.

28. Охарактеризовать национальные виды сервиса на предприятиях питания.

VII. Материально-техническое обеспечение

Наименование специальных* помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №112 (170021, Тверская обл., г.Тверь, ул. Прошина, д.3, корп.2)	Мультимедийный комплект учебного класса (вариант №2) Проектор Casio XJ-M140, настенный проекц. экран Lumien 180*180. Ноутбук Dell N 4050. Сумка 15,6'', мышшь	Google Chrome – бесплатный Microsoft Windows 10 Enterprise Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017; MS Office 365 pro plus Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017;

Помещения для самостоятельной работы:

Наименование помещений	Оснащенность помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы № 111 (170021 Тверская обл.,	Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“	Adobe Reader XI - Russian – бесплатный ArcGIS 10.4 for Desktop Bilko 3.4 – бесплатный Google Chrome – бесплатный Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows MapInfo Professional 12.0 Microsoft Visual Studio Enterprise 2015 with Updates - Акт предоставления прав № Tr035055 от 19.06.2017; Mozilla Firefox 46.0.1 (x86 ru) – бесплатный Notepad++ – бесплатный

<p>Тверь, ул. Прошина, д. 3, корп. 2)</p>	<p>Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Компьютер iRU Corp 510 15-2400/4096/500/G210-512/DVD-RW/W7S/монитор E-Machines E220HQVB21.5“ Сканер Plustek OpticPro A320</p>	<p>OpenOffice – бесплатный QGIS 2.16.2.16.2 Nidebo – бесплатный WinDjView 2.1 – бесплатный Microsoft Windows 10 Enterprise Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017; MS Office 365 pro plus Акт приема-передачи № 369 от 21 июля 2017;</p>
---	---	---

VIII. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины

№п.п.	Обновленный раздел рабочей программы дисциплины	Описание внесенных изменений	Реквизиты документа, утвердившего изменения
1.			
2.			