

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал

Утверждено
на заседании совета Ивановского филиала
протокол № 1 от «18» 09 2014
Председатель совета - Арефьева Н.Г.



Кафедра Коммерции, технологии и прикладной информатики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.7.1 Услуги массового питания

Направление подготовки	38 . 03 . 06 Торговое дело
Направленность (профиль) программы	<u>Коммерция</u>
Уровень высшего образования	<u>Бакалавриат</u>
Программа подготовки	<i>Академический бакалавриат</i>

Рецензенты:

1. Вострова Анна Петровна, к.э.н., доцент кафедры менеджмента Ивановского филиала ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

2. Лебедев Александр Викторович, директор ЗАО «Продукты «Торговая Лига» магазин №2

Дисциплина «Услуги массового питания» относится к дисциплинам по выбору блока Б1 вариативной части. В содержательной части программы приводятся цели, задачи дисциплины, требования к уровню освоения, объем дисциплины, виды учебной работы, а так же содержание и виды занятий по темам курса

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

Составитель: _____ / Фомина Н.В., к.и.н., доцент, кафедра КТиПИ.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики

протокол № _____ от «_____» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой _____ / Васильчук Е.С., к.э.н., доцент
(подпись)

Согласовано _____

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Услуги массового питания», утверждены на заседании кафедры Коммерции, технологии и прикладной информатики протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ Васильчук Е.С.
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу « _____ », название дисциплины утверждены на заседании кафедры _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу « _____ », название дисциплины утверждены на заседании кафедры _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета _____,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание

I. Организационно методический раздел.....	5
Цель дисциплины.....	5
Учебные задачи дисциплины.....	5
Место дисциплины в структуре ООП ВПО.....	5
Требования к результатом освоения содержания дисциплины.....	5
Формы контроля.....	6
II. Содержание программы учебной дисциплины.....	7
Содержания разделов дисциплины.....	7
Обеспечение содержания дисциплины.....	9
III. Образовательные технологии.....	9
IV. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины.....	11
Рекомендуемая литература.....	11
Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников:.....	11
Перечень рекомендуемых обучающих, справочно-информационных, контролирующих и прочих компьютерных программ, используемых при изучении дисциплины:.....	11
Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	11
V. Тематический план изучения дисциплины.....	12
VI. Фонд оценочных средств.....	13
VII. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	
VIII. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или)опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	
Приложение 1.....	

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Услуги массового питания» является:

- владение студентами теорией и практикой ведения хозяйственной деятельности предприятий массового питания для решения задач, направленных на совершенствование процессов услуг и купли – продажи товаров, привлечения потенциальных покупателей, удовлетворения спроса потребителей и получения прибыли.

Учебные задачи дисциплины:

Задачами дисциплины являются:

- раскрыть особенности и научные основы организации деятельности предприятий массового питания;
- дать характеристику и раскрыть содержание услуг на потребительском рынке;
- показать особенности формирования услуг и перспективы их развития в предприятиях массового питания;
- рассмотреть показатели, характеризующие услуги предприятий массового питания;
- раскрыть социальную и экономическую эффективность услуг массового питания;
- изучить требования к качеству и безопасности услуг массового питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Дисциплина «Эстетика ресторанной продукции» относится к вариативной части учебного плана.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатель объема дисциплины	Всего часов
	Очная форма обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3з.е.
Объем дисциплины в часах	108 час.
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	48
Объем аудиторной работы (всего)	42
в том числе:	
• лекции	16
• практические занятия	26
Объем электронного обучения	
в том числе:	
• лекции	
• практические занятия	
Самостоятельная работа (всего)	66
	60

Дисциплина основывается **на знании следующих дисциплин:** «Торговое дело», «Исследование операций в сфере услуг», «Управление ассортиментом торговой организации»

Для успешного освоения дисциплины «Услуги массового питания», студент должен:

1. Знать элементы технологии, процессы производства приготовления продукции (ОК – 7, ПК - 1), .
2. Уметь использовать полученные знания в трудовой деятельности (ПК – 8, ПК - 21).
3. Владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, обработке овощей и фруктов по оформлению кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских и булочных изделий (ПК – 4).

Изучение дисциплины «Услуги массового питания» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Методы стимулирования продаж», «Анализ и прогнозирование конъюнктуры товарных рынков», «Сервисные технологии».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности

В результате освоения компетенции **ОК- 1** студент должен:

1. **Знать:**показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них факторы;
2. **Уметь:**рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них;
3. **Владеть:**навыками проведения контроля качества и безопасности услуг массового питания, а также их сертификации с учетом требований нормативно-правовой документации.

ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах

В результате освоения компетенции **ОК- 2** студент должен:

1. **Знать:**понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания;
2. **Уметь:**осуществлять сбор различной информации, характеризующей услуги массового питания;
3. **Владеть:**аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания.

ОК-9 владением культурой мышления, способностью к обобщению,

анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

В результате освоения компетенции **ОК- 9** студент должен:

1. **Знать:** понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания;
2. **Уметь:** сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик предприятия массового питания;
3. **Владеть:** терминологией, используемой в массовом питании.

ОПК-1 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно- коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

В результате освоения компетенции **ОПК- 1** студент должен:

1. **Знать:** требования к качеству и безопасности услуг массового питания, требования по сертификации;
2. **Уметь:** рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них
3. **Владеть:** аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания.

ОПК-2 способностью применять основные методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; владением математическим аппаратом при решении профессиональных проблем

В результате освоения компетенции **ОПК- 2** студент должен:

1. **Знать:** показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них факторы;
2. **Уметь:** рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них;
3. **Владеть:** аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания.

ОПК-3 умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов

В результате освоения компетенции **ОПК- 3** студент должен:

1. **Знать:** характеристику видов услуг массового питания и перспективы их развития на отечественном рынке;
2. **Уметь:** осуществлять контроль качества и безопасности услуг массового питания различными методами;
3. **Владеть:** навыками проведения контроля качества и безопасности услуг массового питания, а также их сертификации с учетом требований нормативно-правовой документации.

ОПК-4 способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и

оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной, или торгово-технологической); применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией

В результате освоения компетенции **ОПК- 4** студент должен:

1. **Знать:** понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания;
2. **Уметь:** осуществлять сбор различной информации, характеризующей услуги массового питания;
3. **Владеть:** аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания.

ПК-1 способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству

В результате освоения компетенции **ПК-1** студент должен:

1. **Знать:** требования к качеству и безопасности услуг массового питания, требования по сертификации;
2. **Уметь:** сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик предприятия массового питания;
3. **Владеть:** навыками формирования перечня услуг массового питания с учетом специфики деятельности предприятия.

ПК-10 способностью проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в профессиональной деятельности

В результате освоения компетенции **ПК-10** студент должен

4. **Знать:** понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания;
5. **Уметь:** рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них;
6. **Владеть:** аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания.

ПК-12 способностью разрабатывать проекты профессиональной деятельности (торгово- технологические, и/или маркетинговые, и/или рекламные, и/или логистические процессы) с использованием информационных технологий

В результате освоения компетенции **ПК-12** студент должен:

1. **Знать:** понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания;
2. **Уметь:** сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик

предприятия массового питания;

3. **Владеть:**навыками формирования перечня услуг массового питания с учетом специфики деятельности предприятия.

ПК-14 способностью прогнозировать бизнес-процессы и оценивать их эффективность

В результате освоения компетенции **ПК-14** студент должен:

1. **Знать:**показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них факторы;

2. **Уметь:** рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них;

3. **Владеть:** аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания.

Формы контроля

Текущий и рубежный контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация в 7 семестре – зачет

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Услуги массового питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть, понимать)	Образовательные технологии
1.	Тема 1. Услуги массового питания в системе конкурентоспособного обслуживания	<p>Предмет, цели и задачи курса. Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в РФ. Классификация предприятий питания по уровню и характеру предоставляемых услуг (ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий; ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.) Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».</p> <p>Состав и характеристика производственных и торговых помещений, помещений для приема, хранения и отпуска товара; помещений административного, бытового и технического назначения. Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса</p>	ОК-1, ОК-2, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-10, ПК-12, ПК-14	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания; - характеристику видов услуг массового питания и перспективы их развития на отечественном рынке; - показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них факторы; - требования к качеству и безопасности услуг массового питания, требования по сертификации. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор различной информации, характеризующей услуги массового питания; - сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик предприятия массового питания; - рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них; - осуществлять контроль качества и безопасности услуг массового питания различными методами. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологией, используемой в массовом питании; 	Лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы.

		предоставляемых услуг. Структура управления предприятием питания		<ul style="list-style-type: none"> - навыками формирования перечня услуг массового питания с учетом специфики деятельности предприятия; - аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания; - навыками проведения контроля качества и безопасности услуг массового питания, а также их сертификации с учетом требований нормативно-правовой документации. 	
2.	Тема 2. Характеристика услуг массового питания	<p>Классификация организационных форм реализации услуг питания. Характеристика форм и методов обслуживания.</p> <p>Столовая посуда, приборы, столовый текстиль. Виды, назначение, профессиональные требования.</p> <p>Сервировка столов для различных видов приема пищи.</p> <p>Технологический цикл процесса обслуживания. Работа с картой блюд и картой вин.</p> <p>Обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием, банкета фуршет, коктейль, банкета-чай.</p> <p>Управление процессом банкетного обслуживания.</p>	ОК-1, ОК-2, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-10, ПК-12, ПК-14	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания; - характеристику видов услуг массового питания и перспективы их развития на отечественном рынке; - показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них факторы; - требования к качеству и безопасности услуг массового питания, требования по сертификации. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор различной информации, характеризующей услуги массового питания; - сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик предприятия массового питания; - рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и 	Лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы.

		Особенности организации услуг питания проживающих в гостинице; иностранных туристов; потребителей в местах массового отдыха; пассажиров на транспорте.		<p>влияние основных факторов на них;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль качества и безопасности услуг массового питания различными методами. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологией, используемой в массовом питании; - навыками формирования перечня услуг массового питания с учетом специфики деятельности предприятия; - аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания; - навыками проведения контроля качества и безопасности услуг массового питания, а также их сертификации с учетом требований нормативно-правовой документации. 	
3.	Тема 3. Показатели оценки объема и эффективности и услуг массового питания	<p>Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ). Виды меню и их характеристика. Принципы составления меню для ресторанов, ба-ров,</p>	ОК-1, ОК-2, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-10, ПК-12, ПК-14	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания; - характеристику видов услуг массового питания и перспективы их развития на отечественном рынке; - показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них факторы; - требования к качеству и безопасности услуг массового питания, требования по сертификации. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор различной информации, характеризующей 	Лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы.

		<p>кафе и других типов предприятий питания. Требования к оформлению меню. Организация производственной деятельности. Виды производственных циклов. Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов и подразделений предприятий питания. Производственный персонал предприятий питания (ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»). Контроль качества продукции общественного питания.</p>		<p>услуги массового питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик предприятия массового питания; - рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них; - осуществлять контроль качества и безопасности услуг массового питания различными методами. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологией, используемой в массовом питании; - навыками формирования перечня услуг массового питания с учетом специфики деятельности предприятия; - аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания; - навыками проведения контроля качества и безопасности услуг массового питания, а также их сертификации с учетом требований нормативно-правовой документации. 	
4.	Тема 4. Качество услуг массового питания	<p>Требования к качеству услуг массового питания. Функциональное назначение услуги. Интервалы, оказывающие влияние на оценку качества предоставления услуги. Факторы, формирующие качество услуг. Управление качеством услуг. Методы оценки</p>	ОК-1, ОК-2, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-10, ПК-12, ПК-14	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие услуги массового питания и ее роли в обеспечении конкурентоспособности обслуживания; - характеристику видов услуг массового питания и перспективы их развития на отечественном рынке; - показатели оценки услуг массового питания и влияющие на них 	Лекции, лабораторные работы, самостоятельные работы.

		качества услуги.	<p>факторы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству и безопасности услуг массового питания, требования по сертификации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять сбор различной информации, характеризующей услуги массового питания; - сформировать номенклатуру услуг с учетом характеристик предприятия массового питания; - рассчитывать показатели оценки услуг массового питания и влияние основных факторов на них; - осуществлять контроль качества и безопасности услуг массового питания различными методами. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологией, используемой в массовом питании; - навыками формирования перечня услуг массового питания с учетом специфики деятельности предприятия; - аналитическим инструментарием оценки состояния, развития и эффективности услуг массового питания; - навыками проведения контроля качества и безопасности услуг массового питания, а также их сертификации с учетом требований нормативно-правовой документации. 	
--	--	------------------	---	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Услуги массового питания» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- Лекции;
- Лабораторные работы
- Самостоятельная работа студентов;
- Консультации преподавателей.
- Интерактивные лекции
- Обсуждение подготовленных студентами эссе

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Деловая игра

IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература по дисциплине:

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, 2011. – 560 с.
2. 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.

Нормативно-правовые документы:

3. ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий
5. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
7. ГОСТ Р 50105-2008 Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного

питания».

Дополнительная литература:

9. 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

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

11. 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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. www.karving.ru
2. www.supercook.ru
3. www.restorant.org
4. www.pir.ru
5. www.eda.msk.ru
6. www.foodserviceworld.cjm
7. www.lumch.ru
8. www.menu.ru
9. www.gurman.net
10. www.cooking.ru
11. www.susi.ru
12. www.rosinter.ru
13. www.restaurantowner.com

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№ п/п	Перечень информационных технологий, программного обеспечения, информационных справочных систем	Номера тем
1.	Компьютерная программа Microsoft Word, Excel, Consultant Plus, Iiko, Трактир	1-4

Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Услуги массового питания в системе конкурентоспособного обслуживания

Литература: О-1, 2; НПД 3-8; Д-9.

Вопросы и задания для самостоятельной работы. 1. Охарактеризовать состояние потребительского рынка в сфере оказания услуг массового питания. 2. Охарактеризовать различие требований к предприятиям питания, различных типов и классов в рамках сервиса. 3. Перечислить виды, описать назначение и дать характеристику основных торговых помещений и показать их взаимосвязь. 3. Описать требования, предъявляемые к интерьеру, мебели, созданию комфортных условий в торговых помещениях. 4. Перечислить виды и назначение вспомогательных торговых помещений; охарактеризовать организацию их работы. 5. Дать характеристику стилей, используемых в оформлении интерьеров предприятий общественного питания.

Вопросы и задания для самостоятельной работы: 1. Ознакомиться с различными категориями нормативной документации, регулирующей рынок услуг общественного питания на территории РФ. 2. Рассчитать необходимое количество мебели для оснащения предприятий питания различных типов и классов (мощности по заданию преподавателя) с учетом стиля, требований дизайна, особенностей интерьера

Эссе, рефераты или доклады по теме:

1. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
2. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
3. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
4. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.
5. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
6. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.

Тема 2. Характеристика услуг массового питания

Литература: О-2, 2; НПД-4,6,7; Д-9, 11.

Вопросы для самопроверки: 1. Освоить приемы накрытия столов скатертями и складывания салфеток. 2. Правила сервировки столов для различных видов обслуживания. 3. Подготовка персонала к обслуживанию, требования к личной гигиене, внешнему виду: стиль, имидж. Инструктаж обслуживающего персонала. 4. Дать характеристику основных элементов обслуживания. 5. Правила работы сомелье. 6. Последовательность и характеристика подачи блюд в ресторане: - французским методом; - английским методом; - русским методом; - европейским методом; - комбинированным методом. 7. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания комбинированных банкетов: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе.

Вопросы и задания для самостоятельной работы: 1. Составить карту вин и коктейлей для бара. 2. Разработать должностную инструкцию бармена (4 разряда, 5 разряда). 3. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршет, банкета-коктейль, банкета-чай. 4. Разработать план обслуживания конкретного вида банкета, приема, тематического мероприятия. 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».

Эссе, рефераты или доклады по теме:

1. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов-народов Европы (Англия, Франция, Германия, Италия, Испания).

2. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов-народов из стран Ближнего Востока на предприятиях питания (ОЭА, Сирия, Ирак).

3. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов-народов из стран Дальнего Востока на предприятиях питания (Япония, Китай, Корея).

4. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов-народов Африки и Америки.

5. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов-народов Австралии и Океании.

Тема 3. Показатели оценки объема и эффективности услуг массового питания

Литература: О-1,2; Д-9,10,11.

Вопросы для самопроверки: 1. Охарактеризовать структуру показателей, характеризующие эффективность общественного питания. 2. Основные задачи комплексного анализа. 3. Анализ выполнения плана и динамики товарооборота.

Вопросы и задания для самостоятельной работы. 1. Дать оценку эффективности услуг массового питания конкретного предприятия.

Тема 4. Качество услуг массового питания

Литература: О-1,2; Д-9,11; НПД-3-7.

Вопросы для самопроверки: 1. Определение, сущность и показатели уровня качества услуг. 2. Какова структура документации системы менеджмента качества. 3. Концепция управления качеством ХАССП. Принципы системы ХАССП. 4. Какие существуют инструменты управления качеством услуг? 5. Методы оценки уровня качества услуг (методы квалиметрии): дифференциальный, комплексный, интегральный, экономический

Вопросы и задания для самостоятельной работы. 1. Ознакомиться с различными категориями нормативной документации, регулирующей качество оказания услуг предприятиями питания на территории РФ.

Эссе, рефераты или доклады по теме:

1. Классификация методов контроля, признаки классификации.

2. Порядок проведения контроля в предприятиях общественного питания.
3. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
4. Производственный контроль качества услуг питания.

Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Дисциплина «Услуги массового питания» обеспечена: компьютерные классы, программное обеспечение, проектор, ноутбук.

V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

(очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Контактные часы								Самостоятельная работа		Формы текущего/рубежного контроля
		Аудиторные часы					Часы в электронной форме обучения			формы	часы	
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Всего ауд.	в том числе интерактивные		лекции	практические занятия			
						формы	часы					
1	Тема 1. Услуги массового питания в системе конкурентоспособного обслуживания	4	6	-	10	Интерактивные лекции. Обсуждени еподготовленных студентами рефератов					15	Пр.П.з.
2	Тема 2. Характеристика услуг массового питания	4	8	-	12	Интерактивные лекции Обсуждени еподготовленных					15	Пр.П.з.

						студентами рефератов						
3	Тема 3. Показатели оценки объема и эффективности услуг массового питания	4	6	-	10	Интерактивные лекции					15	Пр.П.з.
4	Тема 4. Качество услуг массового питания	4	6	-	10	Интерактивные лекции Обсуждени эподе готовл енных студ ентами рефе рато в					15	Пр.П.з.
КСР (контроль за сам.раб. студента)					6	10 (35%)						
Итого:		16	26		42						60	зачет
Всего по дисциплине					48						60	108

Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины:

№ п/п	Сокращение	Вид работы
1.	Пр.	Практическая работа
2.	П.з.	Выполнение письменной домашней работы

VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова».

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (см. таблицу раздела II и раздел VIII)

Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины студентами всех форм обучения

3. Дать понятие и определить сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
4. Перечислить социальные и экономические задачи и функции общественного питания
5. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания
6. Назвать отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания.
7. Дать определение услуги предприятия общественного питания
8. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания?
9. В чем отличие услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания?
10. Назвать основополагающие ГОСТы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания РФ.
11. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания.
12. Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания.
13. Дать общую характеристику производственной и торговой группе помещений.
14. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания.
15. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания.
16. Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания.
17. Охарактеризовать технологическую карту (ТК) на производства блюда.
18. Чем отличается технологическая карта на производство блюда от технико-технологической (ТТК) карты на его производство?

19. Назвать виды меню, используемые в предприятиях общественного питания. Какие функции выполняет меню в предприятии питания?
20. Назвать производственный персонал предприятия общественного питания. Какими документами определяются требования к производственному персоналу?
21. Дать определение процессу обслуживания потребителей в предприятии общественного питания. На чем основан принцип процесса самообслуживания потребителей в предприятиях общественного питания?
22. Перечислить основные формы методы обслуживания на предприятиях питания.
23. Дать определения банкету. По каким признакам классифицируют банкеты? Перечислить виды банкетов.
24. Каковы особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами?
25. Назвать традиционно-используемые формы банкетных столов.
26. Назвать отличительные особенности, присущие банкету-фуршет. Как рассчитать необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-фуршет? Чем отличается банкет коктейль от банкета-фуршет?
27. Какие формы и методы обслуживания применяются в предприятиях общественного питания при гостиницах?
28. Как организовать оценку качества обслуживания на предприятии общественного питания?
29. Кто входит в комиссию по оценке качества услуг питания на предприятии?
30. Какими элементами коммерческой деятельности предприятия общественного питания следует управлять с позиции маркетинга?

Курсовая работа по дисциплине «Услуги массового питания» не предусмотрена.

Тематика контрольных заданий для студентов

Вариант 1

1. Государственное регулирование общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Характеристика услуг питания ресторанов.

Вариант 2

1. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания
2. Характеристика услуг питания баров.

Вариант 3

- 1 Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания
2. Характеристика услуг питания столовых и закусочных.

Вариант 4

1. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий питания различных типов и классов услуг.
2. Классификация предприятий общественного питания.

Вариант 5

1. Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания.
2. Современные формы и методы обслуживания на предприятиях питания.

Вариант 6

1. Организация работы доготовочных цехов предприятий общественного питания.
2. Столовая посуда, приборы и белье предприятий общественного питания.

Вариант 7

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений предприятий питания.
2. Современные требования и тенденции в сервировке столов для различных видов обслуживания.

Вариант 8

1. Организация работы торгового зала предприятия питания различных форматов.
2. Особенности формирования карты вин и барной карты на предприятиях питания.

Вариант 9

1. Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания.
2. Кейтеринговые услуги общественного питания.

Вариант 10

1. Организация банкетного обслуживания на предприятии общественного питания.
2. Франчайзинг в общественном питании.

Вопросы к зачету

1. Общее понятие сервиса и услуг. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях питания в гостинице.
2. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд.
3. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.

4. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.
5. Составные элементы сферы услуг.
6. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса в общественном питании. Инновация услуг на предприятиях питания.
7. Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту.
8. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
9. Классификация услуг общественного питания.
10. Требования к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса.
11. Правила подачи супов на предприятиях питания.
12. Правила подачи вторых блюд на предприятиях питания.
13. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
14. Правила подачи десертов,
15. Правила подачи горячих и холодных напитков.
16. Психология клиента. Гостеприимство – важнейший элемент стратегии обслуживания.
17. Виды баров, характеристика и оснащение их помещений. Классификация напитков.
18. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания, и получение устойчивого впечатления как результата обслуживания.
19. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
20. Документы и показатели, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания в гостинице.
21. Назначение и виды банкетов и приемов.
22. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
23. Стандартизация услуг на предприятиях питания в гостинице
24. Сертификация услуг на предприятиях питания в гостинице.
25. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
26. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания в гостинице.
27. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
28. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
29. Характеристика и оснащение помещений торговой группы предприятий питания.
30. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.

31. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» на предприятиях питания в гостинице.

32. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак». «Чай», «Кофе», «Коктейль», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин», их характеристика.

33. Классификация и характеристика столовой посуды из фарфора и фаянса, используемых на предприятиях питания.

34. Классификация и характеристика посуды для напитков, используемых на предприятиях питания

35. Классификация и назначение столовых приборов, используемых на предприятиях питания.

36. Характеристика столового белья.

37. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей.

38. Правила этикета и деловой протокол.

39. Характеристика посуды и приборов для подачи блюд и напитков на предприятиях питания.

40. Подготовка торговых помещений, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.

41. Организация обслуживания праздничных тематических вечеров и торжеств.

42. Организация обслуживания свадебных банкетов на предприятиях питания.

43. Основные виды сервиса (французский, русский, английский, немецкий) и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.

44. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.

VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (<http://www.rea.ru>)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
----------------------------	--

Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Контрольная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формирование балльной оценки по дисциплине «Эстетика ресторанной продукции»

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен/ зачет)	40
ИТОГО	100

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным учебным планом подготовки бакалавров по дисциплине предусмотрено:

- 16 лекционных и 26 практических занятий. За посещение 1 занятия студент набирает 1,1 балла.

2. Текущий и рубежный контроль

Расчет баллов по результатам текущего и рубежного контроля:

Форма контроля	Наименование раздела/ темы, выносимых на контроль	Форма проведения контроля (тест, контр. работа и др. виды контроля в соответствии с Положением)	Количество баллов, максимально
1. Текущий и рубежный контроль	Услуги массового питания в системе конкурентоспособного обслуживания	Практическая работа, деловая игра	8
	Характеристика услуг массового питания	Практическая работа, деловая игра	7
	Качество услуг массового питания	Практическая работа	5
Всего			20

3. Творческий рейтинг

Распределение баллов осуществляется по решению методической комиссии кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляются в виде следующей таблицы:

Наименование раздела/ темы дисциплины	Вид работы	Количество баллов
Характеристика услуг массового питания	Индивидуальная работа	10
Качество услуг массового питания	Индивидуальная работа	10
ИТОГО		20

4. Промежуточная аттестация

Зачет по результатам изучения учебной дисциплины «Услуги массового питания» в 2 семестре проводится устной форме. Зачет состоит из 2 теоретических вопросов и 4 простых практических заданий.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 10 баллов каждый;
- практические задания – по 5 баллов за каждое.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

**Карта обеспеченности дисциплины « _____ »
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

ОНЦ/центр гуманитарной подготовки/кафедральный кластер _____

Кафедра _____

ОПОП ВО по направлению подготовки/специальности _____

(код)

(название)

Уровень подготовки _____

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Числен- ность студенто в (чел.) ¹	Показатель обеспеченнос студентов литературой = 1 (при наличии в ЭБС или =(колонка 4/ колонка 7) (и отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров (шт.) ²	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС ³			
1	2	3	4	5	6	7	8
Основная литература⁴							
	Всего						
Дополнительная литература⁵							
	Всего						
Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы							
	Всего						

¹ Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается;

² При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература – 0,5 экз. на 1 студента, дополнительная литература – 0,25 экз. на 1 студента);

³ Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС;

⁴ Не более 3-х наименований (базовый учебник включается в список основной литературы);

⁵ Не менее 5 наименований

Пример заполнения

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. академика Л.И. Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел.) ¹	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1 (при наличии в ЭБС); или =(колонка 4/ колонка 7) (при отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров (шт.) ²	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС ³			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Управленческое консультирование: Учебное пособие / М.М. Соколова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 215 с.: ISBN 978-5-16-005150-5	×	да, ЭБС «Znanium»	×	×	1
2	Управленческое консультирование: Учебник /В.В. Петрова	М.: Университетская книга - 320 с.: ISBN 978-5-16-005250-6	48	нет	2	100	0,5

Зав.кафедрой _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 201__ г.

Согласовано:

Начальник отдела комплектования НИБЦ _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 201__ г.

¹ Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается;

² При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература – 0,5 экз. на 1 студента, дополнительная литература – 0,25 экз. на 1 студента);

³ Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС;