

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Трофимов Евгений Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.01.2026 15:56:00

Уникальный программный ключ:

c379ad0ad4f91ccb100b7fc3323cc41cc52545

**Образовательное частное учреждение высшего образования
Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
25 июня 2025 г.
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ПРАКТИКУМ: ОБСЛУЖИВАНИЕ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
направленность (профиль) «Международный гостиничный менеджмент»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.В.10

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
22 мая 2025 г., протокол №09

Рецензент: Перла Я.Н., управляющая
отелем «Benedict Hotel&SPA», ООО
«Никольское»

Химки 2025

1. Цели и задачи дисциплины

Учебная дисциплина «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания» призвана сформировать у бакалавров общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в сфере гостеприимства и сформировать систему знаний, умений и навыков (владений) в области осознания роли гостеприимства в современном мире и значимости своей будущей профессии. А также для развития навыков реализации профессиональных компетенций в соответствии с современными требованиями работодателей в сфере международной гостиничной индустрии.

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенции ПК-1, необходимых для выполнения своих профессиональных и социальных функций средствами дисциплины «Практикум «Обслуживание в предприятиях питания».

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о сервисе обслуживания;
- формирование понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей индустрии питания;
- приобретение базовых представлений по организации услуг питания в гостиничных предприятиях;
- освоение теоретических знаний и практических навыков организации банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания;
- ознакомить с основными требованиями к организации деятельности предприятий питания, в том числе их нормативном регулировании;
- формирование представлений о видах услуг питания в гостиничных предприятиях и методах обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства;
- формирование базовых представлений о процедурах контроля качества услуг и деятельности предприятия питания.
- владение навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а так же стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке;

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины:

Категория (группа) обще-профессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Результаты обучения
участие в организационно-управленческой деятельности предприятия	ПК-1 экономическая деятельность на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм	ПК-1 владеет навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а также стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке	Знает теоретические аспекты тактического управления и стратегического анализа процессов планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации индустрии гостеприимства Умеет разрабатывать стратегию и тактику управления процессами планирования и проектирования деятельности гостиничных и ресторанных предприятий Владеет навыками разработки стратегий управления предприятиями с целью повышения их конкурентоспособности

3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Дисциплина изучается во 2-м семестре на 1 курсе по очной форме обучения. Компетенции, формируемые дисциплиной, формируются и другими дисциплинами на других этапах обучения.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		1	
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	38	38	
занятия лекционного типа (ЗЛТ)			
занятия семинарского типа (ЗСТ):			
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))			
практические занятия (ЗСТ ПР)	34	34	
В том числе на практическую подготовку обучающихся			
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)			
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	32	32	
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	30	30	
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет с оценкой, зачет)		Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость дисциплины: часы	72	72	
зачетные единицы	2	2	

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ Раз- дела	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание	Формируемая компетенция
1.	Состояние и перспективы развития сферы питания, нормативно-правовая база отрасли	<p>Особенности рынка услуг предприятий питания. Динамика изменений в отрасли питания на рубеже XXI в. Основные направления развития отрасли. Независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей. Значение франчайзинга в сфере питания.</p> <p>Состояние и тенденции развития сферы питания в России. Особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания.</p> <p>Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Правила оказания услуг питания. Разрешительная процедура в сфере питания. Сертификация и лицензирование деятельности в области производства и оборота алкогольной продукции. Содержание и особенности применения основных нормативных актов.</p>	ПК-1
2.	Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии	<p>Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.</p> <p>Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли</p> <p>Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.</p> <p>Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания. Различные варианты оргструктуры службы питания. Основные требования к персоналу.</p>	ПК-1
3.	Основы организации работы	Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов	ПК-1

	предприятий питания.	предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы додготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.	
4.	Организация торговой деятельности предприятий питания	Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания. Меню. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов). Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.	ПК-1

5.	Особенности организации питания специальных контингентов	<p>Организация питания иностранных туристов Организация питания туристов на транспорте. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и.т.д. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы.</p>	ПК-1
6.	Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол	<p>Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация дипломатических приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.</p>	ПК-1

7.	Характеристика и оснащение помещений для посетителей	<p>Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, зала для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервисной, раздаточной. Обеспечение взаимосвязи помещений для посетителей с производственными и подсобными помещениями. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.</p> <p>Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование.</p> <p>Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.</p> <p>Оснащение и оборудование сервисной, моющейся столовой посуды, хлеборезки, организация их работы.</p> <p>Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая). Современные требования к столовой посуде и приборам.</p>	ПК-1
8.	Маркетинг услуг питания	<p>Методы дифференцирования продукта. Сегментация рынка услуг питания. Определение целевого рынка. Позиционирование продукта и предприятия. Маркетинговые исследования в сфере питания. Меню как инструмент продаж. Маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню. Планирование меню. Основные функции меню. Профессиональные продажи. Требования к торговому персоналу. Тренинги персонала. Выбор стратегии продаж.</p>	ПК-1

5.2. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с СРуз		
			обучающимися (час.)		
			Итого	в том числе	
			ЗЛТ	ЗСТ (ПП)	ЗСТ (ПР)
1 семестр					
Раздел 1. Общие вопросы организации питания	ПК-1	72	38	16	16
1. Состояние и перспективы развития сферы питания, нормативно-правовая база отрасли	ПК-1	24	8	4	4
2. Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии	ПК-1	36	8	4	4
					18

3.Основы организации работы предприятий питания.	ПК-1	36	8		4	4	18
4.Организация торговой деятельности предприятий питания	ПК-1	36	8		4	4	18
ПАконт		2					
СРпа		2					
ГК		2					
Промежуточная аттестация (зачет)		3					
2 семестр							
Раздел 2. Специальные вопросы организации питания	ПК-1	72	32		32	34	
5.Особенности организации питания специальных контингентов	ПК1	16	8	-	8	8	
6.Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол	ПК-1	16	8	-	8	8	
7.Характеристика и оснащение помещений для посетителей	ПК-1	20	8	-	8	12	
8.Маркетинг услуг питания	ПК-1	14	8	-	8	6	
ПАконт		2					
СРпа		2					
ГК		2					
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		2 з.е.					
Всего часов		72					
		2					

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Перечень учебно-методического обеспечения для контактной и самостоятельной работы обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя:

- занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками

РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Раздел 1. Общие вопросы организации питания

Тема 1. Состояние и перспективы развития сферы питания, нормативно-правовая ба за отрасли

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 4 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Особенности рынка услуг предприятий питания.
2. Динамика изменений в отрасли питания на рубеже XXI в.
3. Основные направления развития отрасли.
4. Независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания.
5. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
6. Значение франчайзинга в сфере питания.
7. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
8. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
9. Особенности развития московского рынка услуг питания.

10. Государственное регулирование деятельности предприятий питания.
11. Правила оказания услуг питания.
12. Разрешительная процедура в сфере питания.
13. Сертификация и лицензирование деятельности в области производства и оборота алкогольной продукции.
14. Содержание и особенности применения основных нормативных актов.

Тема 2. Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 4 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Место службы питания в структуре гостиницы.
2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
3. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
4. Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность.
5. Факторы, влияющие на развитие отрасли
6. Миссии и цели службы питания в гостинице.
7. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.
9. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.
10. Различные варианты оргструктуры службы питания.
11. Основные требования к персоналу.

Тема 3. Основы организации работы предприятий питания

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм

собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 4 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов предприятий питания в гостинице.
2. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.
4. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.
5. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания.
6. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы.
7. Организация работы заготовочных цехов.
8. Организация работы додготовочных цехов.
9. Организация работы специализированных цехов.
10. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Тема 4. Организация торговой деятельности предприятий питания

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 4 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.
2. Меню. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).
3. Оформление меню.
4. Составление карты вин.
5. Функции сомелье.
6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
7. Виды завтраков.

8. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
9. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
10. Формы и методы обслуживания.
11. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика.
12. Обслуживание официантами и самообслуживание.
13. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.

Раздел 2. Специальные вопросы организации питания

Тема 5. Особенности организации питания специальных контингентов

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 8 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Организация питания иностранных туристов
2. Организация питания туристов на транспорте.
3. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и т.д. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.).
4. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.
5. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.
6. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музикальные программы, матине, караоке и др.
7. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
8. Организация работы кейтеринговой службы.

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

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 8 часов

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Назначение и виды банкетов и приемов.
2. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания.
3. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.
4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета.
5. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета.
6. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков.
7. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе.
8. Организация буфета-бара.
9. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания.
10. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.
11. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация дипломатических приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

Тема 7. Характеристика и оснащение помещений для посетителей

Тема 5. Особенности организации питания специальных контингентов

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 8 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, зала для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервизной, раздаточной.
2. Обеспечение взаимосвязи помещений для посетителей с производственными и подсобными помещениями.
3. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.
4. Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование.
5. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.
6. Оснащение и оборудование сервизной, моечной столовой посуды, хлеборезки, организация их работы.

Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфоро- фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая).

7. Современные требования к столовой посуде и приборам.

Тема 8. Маркетинг услуг питания

Тема 5. Особенности организации питания специальных контингентов

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Трудоемкость занятия: 8 часа

Тип занятия: Практическое занятие

Форма проведения: интерактивное занятие

Вопросы к семинару:

1. Методы дифференцирования продукта.
2. Сегментация рынка услуг питания.
3. Определение целевого рынка.
4. Позиционирование продукта и предприятия.
5. Маркетинговые исследования в сфере питания
6. Меню как инструмент продаж.
7. Маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню.
8. Планирование меню.
9. Основные функции меню.
10. Профессиональные продажи.
11. Требования к торговому персоналу.
12. Тренинги персонала.

13. Выбор стратегии продаж.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Задания для самостоятельной работы студента:

Раздел 1. Общие вопросы организации питания

Тема 5. Особенности организации питания специальных контингентов

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Тема 1. Состояние и перспективы развития сферы питания, нормативно-правовая база отрасли

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Особенности рынка услуг предприятий питания.
2. Динамика изменений в отрасли питания на рубеже XXI в.
3. Основные направления развития отрасли.
4. Независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания.
5. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
6. Значение франчайзинга в сфере питания.
7. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
8. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
9. Особенности развития московского рынка услуг питания.
10. Государственное регулирование деятельности предприятий питания.
11. Правила оказания услуг питания.
12. Разрешительная процедура в сфере питания.
13. Сертификация и лицензирование деятельности в области производства и оборота алкогольной продукции.
14. Содержание и особенности применения основных нормативных актов.

Тема 2. Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Место службы питания в структуре гостиницы.
2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
3. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
4. Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция

и современность.

5. Факторы, влияющие на развитие отрасли
6. Миссии и цели службы питания в гостинице.
7. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.
9. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.
10. Различные варианты оргструктуры службы питания.
11. Основные требования к персоналу.

Тема 3. Основы организации работы предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов предприятий питания в гостинице.
2. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.
4. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.
5. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания.
6. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы.
7. Организация работы заготовочных цехов.
8. Организация работы додотовочных цехов.
9. Организация работы специализированных цехов.
10. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Тема 4. Организация торговой деятельности предприятий питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.
2. Меню. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).
3. Оформление меню.

4. Составление карты вин.
5. Функции сомелье.
6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
7. Виды завтраков.
8. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
9. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
10. Формы и методы обслуживания.
11. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика.
12. Обслуживание официантами и самообслуживание.
13. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.

Раздел 2. Специальные вопросы организации питания

Цель темы: Развитие способности участвовать в организационно-управленческой деятельности предприятия, в экономической деятельности на предприятиях всех форм собственности и организационно-правовых форм (ПК-1)

Тема 5. Особенности организации питания специальных контингентов

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Организация питания иностранных туристов
2. Организация питания туристов на транспорте.
3. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и т.д. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.).
4. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.
5. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.
6. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музикальные программы, матине, караоке и др.
7. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
8. Организация работы кейтеринговой службы.

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

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Назначение и виды банкетов и приемов.

2. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания.
3. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.
4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета.
5. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета.
6. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков.
7. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе.
8. Организация буфета-бара.
9. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания.
10. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.
11. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация дипломатических приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

Тема 7. Характеристика и оснащение помещений для посетителей

Трудоемкость занятия: 8 часа

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервисной, раздаточной.
2. Обеспечение взаимосвязи помещений для посетителей с производственными и подсобными помещениями.
3. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.
4. Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование.

5. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.
6. Оснащение и оборудование сервизной, моечной столовой посуды, хлеборезки, организация их работы.
7. Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая).
8. Современные требования к столовой посуде и приборам.

Тема 8. Маркетинг услуг питания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к практическому занятию

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Методы дифференцирования продукта.
2. Сегментация рынка услуг питания.
3. Определение целевого рынка.
4. Позиционирование продукта и предприятия.
5. Маркетинговые исследования в сфере питания
6. Меню как инструмент продаж.
7. Маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню.
8. Планирование меню.
9. Основные функции меню.
10. Профессиональные продажи.
11. Требования к торговому персоналу.
12. Тренинги персонала.
13. Выбор стратегии продаж.

6.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ) и указания по их выполнению

Курсовой проект не предусмотрен

6.4. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение до-

машних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- 1) работу с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций;
- 2) изучение учебной и научной литературы;
- 3) поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- 4) выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- 5) подготовку к практическим занятиям;
- 6) подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем учебной дисциплины.

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения учебного материала студентами. Даны пожелания по организации аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов с учебным материалом, раскрыты методические принципы освоения содержания учебной дисциплины.

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.
2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.
3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.

4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (рефераты, эссе) преподавателю.

При успешном прохождении рубежных контрольных испытаний студент может претендовать на сокращение программы промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Важнейшим условием успешного освоения материала является планомерная работа обучающегося. Поэтому начинать подготовку к зачету по дисциплине следует с первого занятия.

Для успешной сдачи зачета студентам рекомендуется соблюдать следующие правила:

- подготовка к зачету должна быть системной в течение всего семестра;
- наиболее интенсивная подготовка должна начаться не позднее, чем за месяц-полтора до зачета: необходимо распределить вопросы к зачету таким образом, чтобы успеть выучить или повторить их полностью до начала сессии;
- за 2-3 дня до зачета рекомендуется повторить все вопросы. Накануне зачета рекомендуется повторить весь курс в целом, чтобы систематизировать материал, а также доучить некоторые вопросы (как показывает опыт, именно этого дня обычно не хватает для полного повторения курса).

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является частью ОПОП

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература:

ЭБС:

Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2360-9. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621950> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04384-0. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Культура ресторанных сервисов : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 05.02.2022). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Культура ресторанных сервисов : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288> (дата обращения: 05.02.2022). – Библиогр.: с. 214-216 – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительная литература:

ЭБС:

Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр.: с. 133-142. – ISBN 978-5-7882-2559-3. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Щербакова, О. А. Алисова, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2342-5. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Современное состояние ресторанных бизнесов : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов ; науч. ред. Т. В. Алексеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 229 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561375> (дата обращения: 05.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-365-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]]

8.2. Периодические издания

1. «Вестник РМАТ» http://www.rmat.ru/ruabout_vestnik_podshivka
2. «Вокруг Света» <http://www.vokrugsveta.ru/vs/>
3. «Ресторанные ведомости» [http://www.restoved.ru/nashi-proekty/zhurnaly.html/](http://www.restoved.ru/nashi-proekty/zhurnaly.html)
4. «Современные проблемы сервиса и туризма» <http://spst-journal.org/>
5. «Турбизнес» <http://www.tourbus.ru/archive/>
6. Турист: все о спортивном, экскурсионном, экстремальном и экзотическом туризме и оздоровительном отдыхе : журнал / ред. сов. В.Г. Пугиев ; изд. «Издательский дом «Турист» ; ред. Ю.Е. Мачкин ; учред. ОАО «Центральный совет по туризму и отдыху» (холдинг) и др. - Москва : Издательский дом "Турист", 2018. - № 4. - 52 с.: ил. - ISSN 0131-7040 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493457>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
2. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
4. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
5. <https://tourism.fsa.gov.ru> – Портал «Гостеприимство» Федеральной службы по аккредитации; реестр классифицированных объектов туристской индустрии;
6. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
7. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
8. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, ИТ-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
9. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatel-stva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
10. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
11. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
12. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
13. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
14. <https://profi.travel> - Профессиональной портал о туризме «Profi Travel»;
15. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
16. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;

17. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
18. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
19. <https://hotelernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
20. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
21. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
22. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
23. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общеросийского союза индустрии гостеприимства;
24. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
25. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
26. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
27. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
28. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
29. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
30. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
31. <https://cgon.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
32. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
33. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
34. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
35. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
36. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
37. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
38. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
39. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
40. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
41. <http://www.oits-isto.org> - Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
42. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
43. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
44. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
45. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30

материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологий, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплин обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент к материально-техническому обеспечению.

Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает:
Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; учебная доска, шкафы, учебная литература, информационные материалы, мультимедийный ЖК-экран, персональный компьютер, МФУ.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оборудованное специализированной и учебной мебелью, учебной доской, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭБС, электронную информационно-образовательную среду филиала, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Библиотека с читальным залом: библиотечный фонд, специализированная и учебная мебель, рабочее место библиотекаря, библиотечная стойка, стенды, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭБС, электронную

информационно-образовательную среду филиала, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Московский филиал РМАТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).

Аннотация рабочей программы дисциплины
направления 38.03.02 – Менеджмент, направленности «Международный гостиничный менеджмент»

Б1.В.09 «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания»

Целью изучения курса «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания» является формирование компетенций, необходимых для выполнения своих профессиональных и социальных функций.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 – владение навыками тактического управления процессами планирования и организации производства на уровне структурного подразделения организации, а также стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации индустрии гостеприимства, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности на международном рынке

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы. Дисциплина «Практикум: Обслуживание в предприятиях питания» относится к дисциплине по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.09) и изучается в 1 и 2 семестрах в объеме 5 з.е.

Содержание дисциплины:

Состояние и перспективы развития сферы питания, нормативно-правовая база отрасли. Особенности рынка услуг предприятий питания. Динамика изменений в отрасли питания на рубеже XXI в. Основные направления развития отрасли. Независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей. Значение франчайзинга в сфере питания.

Состояние и тенденции развития сферы питания в России. Особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания.

Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Правила оказания услуг питания. Разрешительная процедура в сфере питания. Сертификация и лицензирование деятельности в области производства и оборота алкогольной продукции. Содержание и особенности применения основных нормативных актов.

Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии.

Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.

Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли.

Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.

Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания. Различные варианты оргструктурды службы питания. Основные требования к персоналу.

Основы организации работы предприятий питания. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.

Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.

Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы додготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Организация торговой деятельности предприятий питания Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.

Меню. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов). Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье.

Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.

Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табль-дот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.

Особенности организации питания специальных контингентов. Организация питания

иностранных туристов Организация питания туристов на транспорте. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и.т.д. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.

Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.

Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания.

Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания..

Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация дипломатических приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

Характеристика и оснащение помещений для посетителей Виды и назначение помещений для посетителей: вестибюля, гардероба, аванзала, зала для посетителей, банкетного зала, буфетов, сервизной, раздаточной. Обеспечение взаимосвязи помещений для посетителей с производственными и подсобными помещениями. Особенности и основные требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.

Стили оформления, современный интерьер предприятий питания, художественное оформление залов для посетителей, их оборудование. Характеристика современной мебели, нормы оснащения мебелью.

Оснащение и оборудование сервизной, моечной столовой посуды, хлеборезки, органи-

зация их работы. Характеристика и классификация столовой посуды и приборов (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая). Современные требования к столовой посуде и приборам. Маркетинг услуг питания Методы дифференцирования продукта. Сегментация рынка услуг питания. Определение целевого рынка. Позиционирование продукта и предприятия.

Маркетинговые исследования в сфере питания. Меню как инструмент продаж. Маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню. Планирование меню. Основные функции меню. Профессиональные продажи. Требования к торговому персоналу. Тренинги персонала. Выбор стратегии продаж.

Форма промежуточной аттестации зачет, зачет с оценкой.