



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б.1.В.Од.3. ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ**
основной образовательной программы высшего образования – программы
прикладного бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03. Гостиничное дело
Профиль: Гостиничное дело
Классификация: бакалавриат

Разработчики:

Должность	Подпись	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
доцент		к.э.н., доцент Дантов В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:
(протокол от 31. 08. 2017г. № 1)

Должность	Подпись	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
Секретарь Совета		к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

Должность	Подпись	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
Доцент		к. филос. н. Курбанова А.М.



1. Общие положения

Цель практических занятий по дисциплине - приобретение умений и навыков по технологии и организации предоставления услуг питания туристам, которые в дальнейшем позволят выбрать наиболее рациональные и перспективные подходы к организации и функционированию предприятий питания в индустрии туризма.

Задачи практических занятий:

- закрепление знаний по темам: физиологические основы организации рационального питания, различные школы питания, национальные и региональные особенности питания туристов;
- изучение основ технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- приобрести навыки анализа типов и характеристик предприятий питания при гостиницах;
- ознакомление со структурой службы питания гостиничных предприятий, ее ролью в гостиничном предприятии;
- ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- изучение требований к производственному и обслуживающему персоналу;
- знакомство с процедурами контроля качества услуг и деятельности предприятия питания.
- ознакомление с видами услуг питания в гостиничных предприятиях и методами обслуживания туристов;
- ознакомление с особенностями обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства;
- изучение банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.

1. Виды практических занятий

В зависимости от способа проведения выделяют следующие виды практических занятий:

- **анализ нормативных документов** (ГОСТ, СанПиН, ТТК, ТС). Проводится в письменной форме. Заключается в изучении под руководством преподавателя законодательно-нормативного документа, составлении блок-схемы его структуры и контроле собственных знаний: терминов, определений и основных положений, используемых в документе.

В результате ПЗ студенты должны свободно ориентироваться в изученном нормативном документе и знать, какие требования и показатели предъявляются в нем к предприятиям общественного питания. В заключение занятия студенты письменно отвечают на контрольные вопросы преподавателя, используя электронную или печатную версию изучаемого норматива.

- **семинар-беседа** - наиболее распространенный вид практических занятий. Он проводится в форме развернутой беседы по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех студентов по всем вопросам плана семинара, позволяет вовлечь максимум студентов в активное обсуждение темы. До-



стигается это путем заслушивания развернутого выступления нескольких студентов по своим вопросам плана, дополнений других, рецензирование выступлений, постановки проблемных вопросов.

При подготовке к семинарскому занятию преподавателю необходимо уточнить план его проведения, продумать формулировки и содержание учебных вопросов, выносимых на обсуждение, ознакомиться с новыми публикациями по теме семинара. Можно завести рабочую тетрадь, в которой учитывать посещаемость занятий студентами и оценивать их выступления в соответствующих баллах. Оказывать методическую помощь студентам в подготовке докладов и рефератов по актуальным вопросам обсуждаемой темы.

В ходе семинара во вступительном слове раскрыть теоретическую и практическую значимость темы семинарского занятия, определить порядок его проведения, время на обсуждение каждого учебного вопроса. Дать возможность выступить всем желающим, а также предложить выступить тем студентам, которые по тем или иным причинам пропустили лекционное занятие или проявляют пассивность. Целесообразно в ходе обсуждения учебных вопросов задавать выступающим и аудитории дополнительные и уточняющие вопросы с целью выяснения их позиций по существу обсуждаемых проблем. Поощрять выступления с места в виде кратких дополнений и постановки вопросов выступающим и преподавателю.

В заключительной части семинарского занятия следует подвести его итоги: дать объективную оценку выступлений каждого студента и учебной группы в целом. Раскрыть положительные стороны и недостатки проведенного семинарского занятия. Ответить на вопросы студентов. Назвать тему очередного занятия.

При подготовке к семинарскому занятию следует разработать практические задания, желательно индивидуальные. С целью контроля выполнения практических заданий студентами можно обязать их завести рабочую тетрадь.

После каждого лекционного и семинарского занятия преподавателю необходимо сделать соответствующую запись в журналах учета посещаемости занятий студентами, выяснить у старост учебных групп причины отсутствия студентов на занятиях. Проводить групповые и индивидуальные консультации студентов в ходе их подготовки к текущей и промежуточной аттестации по учебной дисциплине.

Тематика практических занятий полностью соответствует рабочей программе дисциплины.

Все практические занятия проводятся в интерактивной форме, которая способствует вовлечению в активный процесс получения и переработки знаний всех студентов

3. Тематика практических занятий

Тематика практических занятий соответствует рабочей программе дисциплины.

Практическое занятие 1.

Вид практического занятия: Подготовка рефератов

Тема и содержание занятия: Состояние и перспективы развития сферы питания. Состояние и тенденции развития сферы питания в России. Особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания.

Цель занятия: изучить и проанализировать состояние и перспективы развития сферы питания в России, развитых странах, Москве.

Практические навыки:



Продолжительность занятия-4 ч.

Практическое занятие 2.

Вид практического занятия: Эссе

Тема и содержание занятия: Служба питания в гостиничном предприятии

Цель занятия: изучить варианты организационной структуры службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч.

Практическое занятие 3 .

Вид практического занятия: Подготовка докладов

Тема и содержание занятия: Структура службы питания в гостиничном предприятии

Цель занятия: изучить варианты организационной структуры службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч.

Практическое занятие 4 .

Вид практического занятия: Отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля

Цель занятия: изучить и уметь использовать на практике технологические принципы производства различных групп полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-2 ч

Контрольная точка 1. –тестирование 2ч.

Практическое занятие 5 .

Вид практического занятия: Презентация докладов с элементами беседы и постановкой проблемных вопросов

Тема и содержание занятия: Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании

Цель занятия: изучить и уметь использовать на практике технологические принципы производства различных групп полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 6.

Вид практического занятия: Эссе



Тема и содержание занятия: Роль основных веществ в питании, потребность в них организма

Цель занятия: изучить и уметь использовать на практике технологические принципы производства различных групп полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 7 .

Вид практического занятия: Защита докладов

Тема и содержание занятия: Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания

Цель занятия: изучить и уметь использовать на практике технологические принципы производства различных групп полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 8 .

Вид практического занятия: Защита рефератов

Тема и содержание занятия: Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови

Цель занятия: способствовать формированию знаний о современных школах питания; изучить особенности вегетарианства, макробиотики, питания по группе крови, питания по гемокоду, теории питания доктора Аткинса, Монтиньяка, лечебное голодание Брэгга

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 9 .

Вид практического занятия: Устный опрос

Тема и содержание занятия: Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет

Цель: сформировать знания о принципах и организации диетического и лечебно-профилактического питания, детского диетического и лечебно-профилактического питания и питания школьников, лиц пожилого возраста.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 10 .

Вид практического занятия: Отчетный семинар

Тема и содержание занятия: Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля

Цель: способствовать закреплению знаний о национальных особенностях и традициях питания, пищевых обрядов в религии.

Практические навыки:



Продолжительность занятия-2 ч

Контрольная точка 2-тестирование 2ч.

Практическое занятие 11 .

Вид практического занятия: Эссе

Тема и содержание занятия: Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.

Цель: способствовать закреплению знаний об организации снабжения, хранения, транспортно-экспедиционных операций; организации работы заготовочных (овощного, мясного, рыбного, птице-гольевого), доготовочных (холодного и горячего цехов) и специализированных цехов.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 12 .

Вид практического занятия: Защита презентаций

Тема и содержание занятия: Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы

Цель: способствовать закреплению знаний об обслуживании отдельных видов банкетов и видах сервиса.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 13 .

Вид практического занятия: Защита презентаций

Тема и содержание занятия: Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация

Цель: способствовать закреплению знаний о формах и методах обслуживания; организаций работы бара.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 14 .

Вид практического занятия: Тестирование

Тема и содержание занятия: Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров.

Цель: способствовать формированию знаний о специальных формах обслуживания, кейтеринговом обслуживании и организации досуга в предприятиях питания

Практические навыки:



Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 15 .

Вид практического занятия: Защита презентаций

Тема и содержание занятия: Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Цель: способствовать формированию знаний об организации питания специальных контингентов

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 16 .

Вид практического занятия: Защита презентаций

Тема и содержание занятия: Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения

Цель: способствовать формированию знания о меню как инструменте продаж, проанализировать состав и оформление меню.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 17 .

Вид практического занятия: Case-study

Тема и содержание занятия: Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу

Цель: способствовать формированию знания о меню как инструменте продаж, проанализировать состав и оформление меню.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-4 ч

Практическое занятие 18 .

Вид практического занятия: Защита групповых проектов

Тема и содержание занятия: Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля

Цель: способствовать формированию знания о меню как инструменте продаж, проанализировать состав и оформление меню.

Практические навыки:

Продолжительность занятия-2 ч

Контрольная точка 3- тестирование -2ч.

3.5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

3.5.1. Основная литература

Сорокина А.В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие /А.В.Соркина.-М.:Альфа-М:ИНФРА-М,2011.-304с.



Е.В.Пустынникова Экономика предприятий общественного питания.2015
Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студен-
тов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм»,
«Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере
услуг», «Управление персоналом» / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИДАНА, 2012. - 255 с.
<http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=391150>

Милл Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов,
обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика
и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управ-
ление персоналом» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с.
<http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=395285>

3.5..2. Дополнительная литература

Ридель Х. Бары и рестораны, техника обслуживания. - Ростов н/Д: Феникс. 2010
Розанова Т.П., Муртузалиева Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электрон-
ный ресурс]: Практикум / Т.П. Розанова, Т.В. Муртузалиева. – М.: Издательско-торговая
корпорация «Дашков и К°», 2012. –

<http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=430296>

Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие
/ С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. –

<http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=468869>

3.5.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- www.znaniium.com – электронно-библиотечная система
- www.e-library.ru – научная электронная библиотека

4. Самостоятельная работа обучающихся

4.1. Общие положения

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической литературой и технической документацией, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Технологии и организации общественного питания в гостинице», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы студентов являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;



- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Технологии и организации общественного питания в гостинице» обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией; и т.д.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента.

3.2. Формы самостоятельной работы и ее трудоемкость (час)

Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения	
			СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Раздел 1. Основные направления развития сферы питания.	Состояние и перспективы развития сферы питания	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Служба питания гостиничного предприятия	Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	8	Подготовка к отчетному семинару
	Раздел 2. Основные принципы организации раци-	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании.	8	Выполнение групповых заданий



	онального питания.	Роль основных веществ в питании, потребность в них организма	8	Выполнение групповых заданий
		Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания	8	Выполнение групповых заданий
		Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	8	Подготовка к отчетному семинару
	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы	8	Работа с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» в форме письменного задания



		Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров	7	Подготовка к тестированию
		Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация работы заготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	7	Подготовка индивидуальных заданий
		Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу	7	Подготовка индивидуальных заданий
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	7	Подготовка к защите группового проекта
		Итого	14 0	



4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

4.1. Основная литература

Сорокина А.В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие /А.В.Соркина. -М.:Альфа-М:ИНФРА-М,2011.-304с.

Е.В.Пустынникова Экономика предприятий общественного питания.2015

Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИДАНА, 2012. - 255 с. <http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=391150>

Милл Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с. <http://www.znaniium.com/catalog.php?bookinfo=395285>

4..2. Дополнительная литература

Ридель Х.Бары и рестораны,техника обслуживания.-Ростов н/Д:Феникс.2010

Розанова Т.П., Муртузалиева Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: Практикум / Т.П. Розанова, Т.В. Муртузалиева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. –

<http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=430296>

Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. –

<http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=468869>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- www.znaniium.com – электронно-библиотечная система
- www.e-library.ru – научная электронная библиотека