

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации



В.Н. Чумаков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА И ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки
43.03.01 - Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Форма обучения
очная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства.

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: к.э.н., доцент кафедры инженерного образования



/Донец Н.Ю.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры инженерного образования 28.08.2023 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой инженерного

образования



Васильев Н.В.

Руководитель образовательной
программы



Заборовская О.В.

Содержание

	с.
1. Пояснительная записка.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	7
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.....	9
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	12
7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	12
8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	16
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	20
10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	23
11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	24
12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	24

1. Пояснительная записка

Курс «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01 - Сервис. Изучаемая дисциплина знакомит студентов с устройствами и эксплуатацией внутренних инженерных систем зданий и сооружений предприятий сервиса, а также различных видов оборудования, необходимого для обеспечения жизнедеятельности указанных объектов. Необходимость введения дисциплины обусловлена тем, что знание специфики технологических процессов, осуществляемых при оказании услуг и ознакомление с техническими средствами (технологическим оборудованием), используемыми в этих процессах, будут способствовать повышению эффективности работы предприятий сервиса.

Цель изучения дисциплины – формирование у будущих бакалавров области сервиса готовности к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности, а также готовности к выполнению инновационных проектов в сфере сервиса.

В процессе достижения цели решаются *следующие задачи*:

- формирование системного представления об основных видах технических средств и технологий, используемых предприятиями сервиса различных отраслей;
- изучение передовых технических средств и технологий в сервисе;
- овладение методами разработки рекомендаций по применению новых технических и технологических решений в деятельности предприятий сервиса как основы оптимизации процессов сервиса.

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

Дисциплина «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» участвует в формировании следующей компетенции (следующих компетенций):

1 этап – 3 семестр		
Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-3 - Способен организовывать системный контроль бизнес-процессов, ресурсов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства и общественного питания	ПК-3.2 – Определяет технико-технологические характеристики бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства и общественного питания; технические и санитарные условия деятельности подразделений с учётом существующих регламентов и стандартов	<p>Знания: Регламентов и стандартов предприятия питания; Техничко-технологических характеристик бизнес-процессов на предприятиях общественного питания разных типов;</p> <p>Умения: Систематизировать информацию о технико-технологических характеристиках бизнес-процессов на предприятиях общественного питания с учётом существующих регламентов и стандартов;</p> <p>Навыки: Оценки уровня технико-технологической оснащённости бизнес-процессов на предприятиях общественного питания с учётом существующих регламентов и стандартов;</p>
	ПК-3.3 – Оценивает материальные ресурсы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов, а также оценивает и контролирует соблюдение необходимых технических и санитарных условий;	<p>Знания: Видов материальных ресурсов, необходимых для организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; Требований к техническим и санитарным условиям деятельности подразделений предприятий питания;</p> <p>Умения: Определять материально-технические требования к организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов; Анализировать соответствие технических и санитарных условий деятельности подразделений предприятий питания необходимым требованиям;</p> <p>Навыки: Оценки материально-технического обеспечения и достаточности материальных ресурсов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p>

		Оценки соответствия технических и санитарных условий деятельности подразделений предприятий питания необходимым требованиям
2 этап – 4 семестр		
ПК-3 - Способен организовывать системный контроль бизнес-процессов, ресурсов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-3.2 – Определяет технико-технологические характеристики бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства и общественного питания; технические и санитарные условия деятельности подразделений с учётом существующих регламентов и стандартов</p> <p>ПК-3.3 – Оценивает материальные ресурсы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов, а также оценивает и контролирует соблюдение необходимых технических и санитарных условий;</p>	<p>Знания: Регламентов и стандартов гостиничного комплекса; Технико-технологических характеристик бизнес-процессов на предприятиях общественного гостеприимства разных типов с учётом существующих регламентов и стандартов;</p> <p>Умения: Систематизировать информацию о технико-технологических характеристиках бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства с учётом существующих регламентов и стандартов;</p> <p>Навыки: Оценки уровня технико-технологической оснащённости бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства с учётом существующих регламентов и стандартов;</p> <p>Знания: Видов материальных ресурсов, необходимых для организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства; Требований к техническим и санитарным условиям деятельности подразделений предприятий гостеприимства;</p> <p>Умения: Определять материально-технические требования к организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов; Анализировать соответствие технических и санитарных условий деятельности подразделений предприятий гостеприимства необходимым требованиям;</p> <p>Навыки: Оценки материально-технического обеспечения и достаточности материальных ресурсов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия гостеприимства; Оценки соответствия технических и санитарных условий деятельности подразделений предприятий гостеприимства необходимым требованиям</p>

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» является обязательной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-3	нет	Теория организации и организационное поведение / Стратегический менеджмент	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания Управление качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания Производственная практика (Сервисная практика) Документационное обеспечение управления Сервис в индустрии общественного питания/ Ресторанный бизнес Сервис в индустрии гостеприимства/ Гостиничный бизнес

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» составляет 7 зачетных единиц или 252 академических часов.

Семестр		№ семестра 3	№ семестра 4	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108/3	144/4	252/7
Контактная работа	Лекции	16	28	44
	Практические занятия	32	28	60
Самостоятельная работа		42	43	85
Вид промежуточной аттестации (конт.раб.**/ самост. раб.)	Зачет с оценкой, экзамен, курсовая работа	0,25/17, 75	4,3/40,7	63

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

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость				Содержание
		всего	Контактная работа			
			лекции	практич. занятия		
3 семестр						
1.	Технические средства и оборудование предприятий общественного питания	30	4	10	16	Классификация и характеристика оборудования предприятий общественного питания. Инновационное оборудование и технологии на предприятиях общественного питания. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания.
2.	Технологии в общественном питании	30	6	11	13	Классификация и характеристика способов обработки кулинарной продукции. Основы технологии приготовления блюд. Качество и пищевая ценность продукции общественного питания.
3.	Планирование деятельности	30	6	11	13	Планирование производственной программы предприятия.

	предприятий общественного питания					Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов . Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности производственного и обслуживающего персонала. Расчет площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений. Организация обслуживания на предприятии питания.
Зачёт с оценкой		18	0,2 5		59,7 5	
Итого за 3 семестр		108	16	32,25	59,75	
4 семестр						
1.	Нормативно – техническая документация и контроль качества в сфере гостеприимства	27	9	9	9	Нормативно техническая документация, регламентирующая деятельность предприятий сферы гостеприимства . Порядок устранения технических неисправностей в номерном фонде гостиницы.
2.	Технологии оказания гостиничных услуг	54	19	19	16	Организация функционирования служб гостиничных предприятий. Основные технологические документы административно-хозяйственной службы гостиницы. Технологии работы поэтажного персонала. Технология работы прачечной и химчистки. Технология организации питания в гостиницах. Технология работы бизнес-центра. Технология работы сервис-бюро. Технологии обеспечения безопасности клиентов.
Экзамен		45	4,3		40,7	
Курсовая работа		18	2		16	
Итого за 4 семестр		144	28	34,3	81,7	

Итого	252	44	66,55	141, 45	
-------	-----	----	-------	------------	--

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

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак.часы	Форма контроля*
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	29	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	29	Выступление с докладом, презентация
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование и/или написание реферата)	27	Тесты, рефераты
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к зачету/экзамену, итоговый тест, написание курсовой работы)	74,45	Устное собеседование, тестирование, защита курсовой работы

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Бай, Т.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: монография / Бай Т.В., Котлярова О.В. — Москва: Русайнс, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-2238-8. — URL: <https://book.ru/book/927915>

2) Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02183-5. — URL: <https://book.ru/book/920629>

3) Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
2. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы.
3. Машины для приготовления теста и кремов. Плиты электрические.
4. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование.
5. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.
6. Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.
7. Инновационное оборудование в общественном питании.
8. Классификация способов механической обработки продуктов. Расчет потерь при механической обработке.
9. Классификация способов тепловой обработки. Расчет потерь при тепловой обработке.
10. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
11. Технология механической обработки мяса и используемый инвентарь.
12. Технология механической обработки овощей и используемый инвентарь.
13. Технология механической обработки птицы и используемый инвентарь.
14. Технология механической обработки рыбы и используемый инвентарь.
15. Значение мяса и субпродуктов животных в питании человека. Основные характеристики и пищевая ценность. Виды мяса и субпродуктов животных. Определение доброкачественности мяса и субпродуктов животных.
16. Пищевая ценность и классификация супов.
17. Пищевая ценность и классификация горячих блюд и гарниров.
18. Технологические процессы и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
19. Пищевая ценность и классификация горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
20. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
21. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели.
22. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
23. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды.
24. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.
25. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
26. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй, накрытие столов скатертями.
27. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному меню и меню заказных блюд, ужина.
28. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
29. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
30. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.

31. Методы подачи блюд: в обнос /французский/, с применением подсобного приставного стола /английский// с использованием элементов самообслуживания /русский/.
32. Планирование производственной программы предприятия.
33. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.
34. Производственная программа и режим работы цеха.
35. Расчет численности производственного и обслуживающего персонала.
36. Расчет площади производственных, служебных, бытовых и технических помещений.
37. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание
38. Контроль качества продукции общественного питания. Показатели и методы оценки.
39. Технология гостиничной деятельности: понятийный аппарат.
40. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность.
41. Системы классификаций и типология гостиниц.
42. Структура управления отелем .
43. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.
44. Материально-техническая база гостиницы.
45. Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия.
46. Квалификационные требования, предъявляемые к руководителю административно-хозяйственной службы гостиницы, и его должностные обязанности.
47. Технология работы административно-хозяйственной службы гостиницы.
48. Офис АХС гостиницы.
49. Правила телефонного этикета, принятые в АХС гостиницы.
50. Методы предотвращения гостиничных краж.
51. Должностные обязанности горничных и супервайзеров.
52. Последовательность уборки номеров.
53. Виды уборки номеров.
54. Этапы в процессе уборки номера
55. Продукция индивидуального пользования в гостиницах.
56. Задачи и технология оказания услуг питания.
57. Мини-бар (Mini-Bar) в номере.
58. Основные требования к сотруднику службы обслуживания в номерах.
59. Обслуживание питанием в номерах (Room Service).
60. Правила предлагающей продажи.
61. Назначение и оборудование прачечной-химчистки.
62. Должностные обязанности персонала прачечной- химчистки отеля.
63. Технология выполнения гостевых заказов на услуги прачечной-химчистки.
64. Технология работы бизнес-центра и сервис-бюро.
65. Технология предоставления услуг интерактивного платного телевидения.
66. Технология работы, направленная на обеспечение безопасности личных вещей проживающих.
67. Технология предоставления телекоммуникационных услуг.
68. Гости со статусом "инкогнито" – Incognito guests.
69. Использование комплекса технических средств безопасности в гостинице.
70. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования.
71. Глобальные системы бронирования Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan.
72. Автоматизация управления гостиничным комплексом и программные продукты Fidelio, Lodging Touch, Эдельвейс, Реконлайн.

Вопросы для проведения итоговой аттестации (экзамена)

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.

2. Классификация способов механической обработки продуктов. Расчет потерь при механической обработке.
3. Классификация способов тепловой обработки. Расчет потерь при тепловой обработке.
4. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание.
5. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные Правилами оказания услуг общественного питания.
6. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
7. Технология механической обработки мяса и используемый инвентарь.
8. Технология механической обработки овощей и используемый инвентарь.
9. Технология механической обработки птицы и используемый инвентарь.
10. Технология механической обработки рыбы и используемый инвентарь.
11. Значение мяса и субпродуктов животных в питании человека. Основные характеристики и пищевая ценность. Виды мяса и субпродуктов животных. Определение доброкачественности мяса и субпродуктов животных.
12. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика.
13. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
14. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
15. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
16. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
17. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели.
18. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
19. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды.
20. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.
21. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
22. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.
23. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй, накрытие столов скатертями.
24. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному меню и меню заказных блюд, ужина.
25. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
26. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
27. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность
28. Системы классификаций и типология гостиниц
29. Структура управления отелем
30. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы
31. Материально-техническая база гостиницы.
32. Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия
33. Квалификационные требования, предъявляемые к руководителю административно-хозяйственной службы гостиницы, и его должностные обязанности
34. Технология работы административно-хозяйственной службы гостиницы
35. Офис АХС гостиницы.
36. Правила телефонного этикета, принятые в АХС гостиницы
37. Методы предотвращения гостиничных краж

- 38. Должностные обязанности горничных и супервайзеров
- 39. Последовательность уборки номеров
- 40. Виды уборки номеров
- 41. Этапы в процессе уборки номера

Примерные практико-ориентированные задания

1. Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.
2. Определите выход готовых кабачков: припущенных и жаренных ломтиками панированных в муке. Если в цех поступило 55 кг. сырья (нетто).
3. Сколько килограммов овощей необходимо для приготовления 150 порций жаркое в марте (рецептура 396).

№396 Жаркое « Казань»

Наименование продукта	БРУТТО	НЕТТО
Баранина	200	143
Картофель	160	120
Лук репчатый	31	26
Чернослив	20	20
Помидоры	59	50
Маргарин столовый	20	20
Бульон или вода	75	75
Выход	-	300

4. При заезде гостя выяснилось, что его номер ещё не убран. Технология поведения работника Frontoffice .
5. Работник Frontoffice забыл внести в счёт гостя сумму за последний завтрак, а гость уже покинул гостиницу. Можно ли исправить положение, каким образом?
6. Гостю не понравился вид из окна его номера, он просит переселить его в другой номер. Технология поведения администратора.

Примерная тематика курсовых работ

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении¹.

1. Изысканные салаты. Ассортимент, приготовление, современный дизайн.
2. Технология и меню лечебного питания.
3. Ассортимент и технология приготовления блюд для пивного ресторана.
4. Ассортимент и технология приготовления блюд для рыбного ресторана .
6. Ассортимент и технология приготовления оригинальных блюд из птицы.
7. Ассортимент и технология национальных блюд меню французской кухни
8. Технология и организация гостиничных услуг клиентам разных категорий (например, , инвалидам-колясочникам, участникам конференций, туристской группе и т.п.).
9. Улучшение качества и повышение привлекательности гостиничного

продукта за счет факторов гигиены и усиления.

10. Технологии управления персоналом на гостиничном предприятии.

11. Технология и организации обслуживания в службе номерного фонда.

12. Инновационные технологии в формировании услуги гостеприимства.

13. Управление качеством на предприятии размещения.

14. Технология предоставления услуг в апарт-отеле.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых

для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты

- 1) ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
- 2) ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
- 3) СанПиН 2.08.02 Общественные здания и сооружения

б) основная литература:

- 1) Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства.: учебное пособие / Косолапов А.Б. — Москва: КноРус, 2019. — 198 с. — ISBN 978-5-406-06922-6. — URL: <https://book.ru/book/931225>
- 2) Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/429037>

в) дополнительная литература:

- 1) Бай, Т.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: монография / Бай Т.В., Котлярова О.В. — Москва: Русайнс, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-2238-8. — URL: <https://book.ru/book/927915>
- 2) Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02183-5. — URL: <https://book.ru/book/920629>
- 3) Венецианский А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум/Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с.
ЭБС ZNANIUM.com <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>

г) ресурсы сети «Интернет»:

- 1) Информационный портал Prohotel <http://prohotel.ru/>
- 2) Информационный портал HoReCa <http://www.horeca.ru>

- 3) «Вестник РАТА» – электронный журнал
4). <http://www.garant.ru> - Гарант;
5). <http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес;
6). [http:// www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Ростуризм
7) Торговля, сервис, индустрия питания / Trade, service, food industry. Электронный журнал
<https://tsfi-mag.ru/ru/nauka/issue/3170/view>

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

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, зачету.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям и зачету рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и

практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» включают в себя следующие виды занятий:

- *интерактивные лекции*, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- *групповые дискуссии*, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на

упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Экзамен подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Экзамен проводится в форме устного собеседования и выполнения тестового задания.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполненного тестового задания, в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины *«Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»* инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях

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

Программное обеспечение:

1. Операционная система (Microsoft Windows XP, 7 *Проприетарная*);
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional 7 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access, MSPublisher *гидр. Проприетарная*);
3. Web-браузер (Google Chrome *GNU Lesser General Public License*); Информационные справочные системы и профессиональные базы данных:
 - 1) Автоматизированная информационная библиотечная система Marc21SQL;
 - 2) Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
 - 3) Hotelier.PRO. Онлайн-журнал для профессионалов отельного бизнеса и специалистов гостиничной индустрии <https://hotelier.pro/>
 - 4) HoReCa Magazine. Ежедневный деловой интернет-журнал для участников рынка индустрии гостеприимства и питания <https://www.horeca-magazine.ru/>
 - 5) Frontdesk.ru. Интернет-портал индустрии гостеприимства в России и странах СНГ <https://www.frontdesk.ru/>
 - 6) ProHotel.ru. Информационно-аналитический портал для отельеров о гостиничном бизнесе <https://prohotel.ru/>
 - 7) Ассоциация сетевых предприятий питания (АСПП). <https://aspp.org.ru/>
 - 8) RESTORANNEWS. Информационный портал сферы услуг общественного питания, гостеприимства и развлечений <https://restorannews.ru/>

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского

типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации* Лаборатория общественного питания	
Технические средства обучения:	
	мультимедийный комплекс
	компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11

* *Аудитории конкретизируются в справке МТО*