

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор по образовательной  
деятельности

\_\_\_\_\_ С.Т. Князев  
«\_\_» \_\_\_\_\_

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

<b>Код модуля</b>	<b>Модуль</b>
1158239	Организация деятельности службы питания в гостинице

Екатеринбург

<b>Перечень сведений о рабочей программе модуля</b>	<b>Учетные данные</b>
<b>Образовательная программа</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код ОП</b> 1. 43.03.03/33.01
<b>Направление подготовки</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код направления и уровня подготовки</b> 1. 43.03.03

Программа модуля составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Томилова Светлана Васильевна	кандидат педагогических наук, доцент	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

Р.Х. Токарева

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОДУЛЯ Организация деятельности службы питания в гостинице

## 1.1. Аннотация содержания модуля

Освоение студентами данного модуля предполагает через освоение дисциплины «Организация деятельности службы питания в гостинице» формирование у них знаний о том, как происходит организация питания в гостинице: от выбора поставщиков продуктов и налаживания логистики до технологии подачи блюд в гостиничных предприятиях.

## 1.2. Структура и объем модуля

Таблица 1

№ п/п	Перечень дисциплин модуля в последовательности их освоения	Объем дисциплин модуля и всего модуля в зачетных единицах
1	Организация деятельности службы питания в гостинице	3
ИТОГО по модулю:		3

## 1.3. Последовательность освоения модуля в образовательной программе

Пререквизиты модуля	Не предусмотрены
Постреквизиты и кореквизиты модуля	Не предусмотрены

## 1.4. Распределение компетенций по дисциплинам модуля, планируемые результаты обучения (индикаторы) по модулю

Таблица 2

Перечень дисциплин модуля	Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)
1	2	3
Организация деятельности службы питания в гостинице	ПК-8 - Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	З-1 - Собрать информацию по текущему положению дел в организации З-2 - Воспроизвести данные в наглядном виде для их оценки У-1 - Исследовать взаимосвязи между подразделениями У-2 - Использовать полученные результаты для решения актуальных вопросов

		П-1 - Интегрировать теоретические знания в практические потребности организации П-2 - Разрабатывать модель наилучшего взаимодействия элементов компании П-3 - Обосновывать свои решения
--	--	---

### **1.5. Форма обучения**

Обучение по дисциплинам модуля может осуществляться в очной и заочной формах.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Организация деятельности службы питания**  
**в гостинице**

Рабочая программа дисциплины составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Томилова Светлана Васильевна	кандидат педагогических наук, доцент	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

**Рекомендовано учебно-методическим советом института Физической культуры, спорта и молодежной политики**

Протокол № 8 от 08.10.2021 г.

# 1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Авторы:

- Томилова Светлана Васильевна, Доцент, управления в сфере физической культуры и спорта

## 1.1. Технологии реализации, используемые при изучении дисциплины модуля

- Традиционная (репродуктивная) технология
- Разноуровневое (дифференцированное) обучение
  - Базовый уровень

*\*Базовый I уровень – сохраняет логику самой науки и позволяет получить упрощенное, но верное и полное представление о предмете дисциплины, требует знание системы понятий, умение решать проблемные ситуации. Освоение данного уровня результатов обучения должно обеспечить формирование запланированных компетенций и позволит обучающемуся на минимальном уровне самостоятельности и ответственности выполнять задания;*

*Продвинутый II уровень – углубляет и обогащает базовый уровень как по содержанию, так и по глубине проработки материала дисциплины. Это происходит за счет включения дополнительной информации. Данный уровень требует умения решать проблемы в рамках курса и смежных курсов посредством самостоятельной постановки цели и выбора программы действий. Освоение данного уровня результатов обучения позволит обучающемуся повысить уровень самостоятельности и ответственности до творческого применения знаний и умений.*

## 1.2. Содержание дисциплины

Таблица 1.1

Код раздела, темы	Раздел, тема дисциплины*	Содержание
1	Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии	Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли.
2	Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов	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 оргструктуры службы питания. Основные требования к персоналу.
3	Типы и характеристика предприятий питания при гостиницах	Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. 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.

		Требования к службе питания согласно нормативным документам, регламентирующим деятельность гостиниц. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу.
4	Виды и методы обслуживания туристов на предприятиях питания в гостиничной индустрии	Виды организации питания туристов в гостиничных предприятиях. Виды завтраков. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей. Формы и методы обслуживания, их характеристика. Особенности обслуживания различных поведенческих типов гостей. Материальная и нематериальная составляющие сервиса в процессе гостиничного обслуживания
5	Обслуживание массовых мероприятий в организации службы питания в гостиничной индустрии	Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Организации работы банкетной службы. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов. Организации работы банкетной службы. Требования к персоналу. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация досуга на предприятиях питания гостиниц

### 1.3. Направление, виды воспитательной деятельности и используемые технологии

Таблица 1.2

Направление воспитательной деятельности	Вид воспитательной деятельности	Технология воспитательной деятельности	Компетенция	Результаты обучения
Профессиональное воспитание	целенаправленная работа с информацией для использования в практических целях	Технология самостоятельной работы Игровые технологии (креативные, имитационные, деловые, ролевые и др.)	ПК-8 - Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3-1 - Собрать информацию по текущему положению дел в организации 3-2 - Воспроизвести данные в наглядном виде для их оценки У-1 - Исследовать взаимосвязи между подразделениями У-2 - Использовать полученные результаты для решения

				<p>актуальных вопросов</p> <p>П-1 - Интегрировать теоретические знания в практические потребности организации</p> <p>П-2 - Разрабатывать модель наилучшего взаимодействия элементов компании</p> <p>П-3 - Обосновывать свои решения</p>
--	--	--	--	---

1.4. Программа дисциплины реализуется на государственном языке Российской Федерации .

## 2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Организация деятельности службы питания в гостинице

#### Электронные ресурсы (издания)

1. Федцов, В. Г.; Культура ресторанного сервиса : учебное пособие.; Дашков и К°, Москва; 2017; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740> (Электронное издание)
2. Родионова, Н. С.; Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие.; Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж; 2013; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937> (Электронное издание)
3. Сафронова, Т. Н.; Основы научных исследований : учебное пособие.; Сибирский федеральный университет, Красноярск; 2015; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435828> (Электронное издание)
4. , Михедова, А. А.; Европейские обычаи питания : учебное пособие.; Финансы и статистика, Москва; 2006; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225545> (Электронное издание)
5. ; Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник.; Сибирское университетское издательство, Новосибирск; 2007; <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57406> (Электронное издание)

#### Печатные издания

1. Главчева, С. И.; Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания".; Троицкий мост, Санкт-



Петербург; 2012 (1 экз.)

2. ; Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм".; Троицкий мост, Санкт-Петербург; 2014 (1 экз.)

3. , Драгныш, Е. Ю.; Европейский гостиничный маркетинг : Учеб. пособие для студентов и выпускников школ гостиничного и ресторанного бизнеса в Европе.; Финансы и статистика, Москва; 2003 (1 экз.)

4. Агамирова, Е. В.; Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум.; Дашков и К, Москва; 2008 (2 экз.)

### **Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы**

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru/>

2. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ – межотраслевая электронная библиотека на базе Контекстум – <http://rucont.ru>

### **Материалы для лиц с ОВЗ**

Весь контент ЭБС представлен в виде файлов специального формата для воспроизведения синтезатором речи, а также в тестовом виде, пригодном для прочтения с использованием экранной лупы и настройкой контрастности.

### **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Минспорттуризма России: <http://www.russiatourism.ru>

2. Портал про гостиничный бизнес PRONOTEL: <http://www.prohotel.ru>

3. Ресторанный бизнес, гостиничный бизнес, всё для ресторатора: <http://www.hotres.ru>

## **3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Организация деятельности службы питания в гостинице**

### **Сведения об оснащённости дисциплины специализированным и лабораторным оборудованием и программным обеспечением**

Таблица 3.1

<b>№ п/п</b>	<b>Виды занятий</b>	<b>Оснащённость специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения</b>
1	Лекции	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов  Рабочее место преподавателя  Доска аудиторная	Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM

		Периферийное устройство	
2	Практические занятия	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p> <p>Периферийное устройство</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM</p> <p>Интернет-браузер Google Chrome</p>
3	Консультации	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p>	<b>Не требуется</b>
4	Текущий контроль и промежуточная аттестация	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Рабочее место преподавателя</p> <p>Доска аудиторная</p> <p>Периферийное устройство</p>	<p>Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM</p>
5	Самостоятельная работа студентов	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся</p>	<p>Office Professional 2003 Win32 Russian CD-ROM</p>