

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484076a8cbb7c509a9571e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

18.11.2019 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель



(подпись)

Карх Д.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана: Ст. преподаватель, к.т.н. Старовойтова Я.Ю.	

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017г. №515)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины «Аксессуары на предприятиях питания» является формирование компетенций, образующих необходимый уровень владения теоретическими и методическими основами аксессуарного сервиса и его роли на предприятиях общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 3						
Экзамен, Контрольная работа	144	18	8	10	117	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ОПК-1 Знать: Технологические новации и основные программные продукты в профессиональной сфере Уметь: Осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности. Иметь навыки: Использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы питания на основе современных технологий. Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
---	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		135					
Тема 1.	1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи	50	2		2	46	
Тема 2.	2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий общественного питания	27	1		1	25	
Тема 3.	3. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования	4	1		1	2	
Тема 4.	4. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг	13	1		1	11	
Тема 5.	5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни	12	1			11	
Тема 6.	6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга	15	1		3	11	
Тема 7.	7. Организация работы банкетной службы	14	1		2	11	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1, 2, 3, 4, 5, 7	Коллоквиум (Приложение 4)	Студенту необходимо ответить на ряд вопросов по темам. 5 баллов за коллоквиум	30 баллов
Темы 3 и 6	Индивидуальное задание (Приложение 4)	Необходимо провести расчеты (или оформить стол) по заданию преподавателя. 10 баллов за индивидуальное задание	20 баллов
Темы 1-7	Задача (Приложение 4)	Решение ситуационной задачи	Оценивается 50-100%
Тема 1-7	Контрольная работа (Приложение 6)	Два вопроса по вариантам	Оценивается 50-100%

Промежуточный контроль (Приложение 5)			
3 семестр (Эк)	Билет к экзамену (приложение 5)	Два теоретических вопроса и одна задача	Оценивается 50- 100%

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи Структура курса. Взаимосвязь профессиональной деятельности и аксессуарного сервиса. История моды. Тематика и стиль ресторанов. Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения. Изменение моды. Жизненный цикл продукта. Сущность понятий аксессуара, их роль и место в сфере услуг. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров. Ошибки использования аксессуаров.</p>
<p>Тема 2. 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий общественного питания Понятие и виды аксессуарного дизайна. Акценты в дизайне. Возможности аксессуарного дизайна. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг. Этапы. Экстерьерные особенности предприятий общепита. Подход к дизайну интерьера. Выражение и стили в аксессуарном дизайне. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна. Соотношение света. Схема цветов. Специфика и компоненты фитодизайна. Мебель. Структурные характеристики и требования к мебели.</p>
<p>Тема 3. 3. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования Понятие и составляющие технического дизайна. Критерии выбора профессионального оборудования, ведущие бренды. Аксессуарный дизайн на профессиональной кухне. Технологические и структурные новинки современной кухни. Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству. Столовое белье как элемент дизайна стола. Порядок сервировки стола. Барные аксессуары. Бумажные аксессуары для ресторанов. Аксессуары, используемые при фламбировании различных блюд и десертов. Сигарные аксессуары в</p>
<p>Тема 4. 4. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг Основные понятия и составные элементы маркетинга в аксессуарном дизайне. Реклама как двигатель аксессуарного сервиса. Основные виды продвижения товара. Позиционирование продукта в ресторане. Требования к форме и содержанию визитных и пластиковых карт. Меню – визитная карточка заведения. Инжиниринг меню. Презентация меню. Внешний вид персонала, форменная одежда. Модные тенденции униформы официантов, <u>шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.</u></p>
<p>Тема 5. 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни Особенности аксессуаров, используемых на предприятиях общественного питания с этнической кухней. Обзор аксессуаров кухонь народов мира: русская, итальянская, японская, китайская, французская, немецкая, американская кухни. Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей. Этикет за столом – аксессуары при подаче и потреблении блюд <u>этнической кухни. Аксессуары чайной церемонии.</u></p>
<p>Тема 6. 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Понятие и характеристика кейтеринга, основные виды. Особенности спортивного кейтеринга. Аксессуары промоушн-акций. Аксессуары, используемые при организации детского праздника. Организация клубной деятельности. Аксессуарное сопровождение</p>
<p>Тема 7. 7. Организация работы банкетной службы Форматы организации обслуживания. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. Фуршет как современный формат организации питания. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др. Подготовка тестинга для корпоративного клиента</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи Выявление ошибок при использовании аксессуаров</p>
<p>Тема 2. 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий общественного питания Самостоятельный дизайн мебели, в т.ч. подбор цвета, стиля, структуры</p>
<p>Тема 3. 3. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования Самостоятельная сервировка стола</p>
<p>Тема 4. 4. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг Создание рекламы собственного ресторана, оформление меню</p>
<p>Тема 6. 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Проведение теоретического тематического вечера</p>

Тема 7. 7. Организация работы банкетной службы Подготовка тестинга для клиента

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи Коллоквиум по теме
Тема 2. 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий общественного питания Коллоквиум по теме
Тема 3. 3. Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования Коллоквиум по теме Индивидуальное задание №1
Тема 4. 4. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг Коллоквиум по теме
Тема 5. 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни Коллоквиум по теме
Тема 6. 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Индивидуальное задание №2
Тема 7. 7. Организация работы банкетной службы Коллоквиум по теме

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Выполнение курсовых работ по данной дисциплине не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается
<http://portfolio.usue.ru>
- контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Выполнение курсовых работ по дисциплине не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Васюкова А., Любецкая Т.Р.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 416 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/512131>

2. Кабушкин Н. И.. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Менеджмент организации". - Москва: КноРус, 2019. - 413 с.

3. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., Васюкова А. Т.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: Дашков и К°, 2019. - 416 с.

Дополнительная литература:

1. Хмырова С. В.. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2015. - 255 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/882505>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации