

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ **Василенко В.Н.**
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Международный этикет услуг питания
(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Международный этикет услуг питания» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организационно-управленческой, производственно-технологической деятельности:

- выбор необходимых методов и средств технологического процесса, соответствующего запросам потребителя,
- разработка технологического процесса, соответствующего запросам потребителя, контроль выполнения регламента,
- диверсификация технологического процесса в соответствии с этнокультурными, историческими, религиозными и иными традициями и запросами клиентов.

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

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:		
			Знать	Уметь	Владеть
2	ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
3	ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,	нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	-использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; диверсифици-	навыками организации документооборота по производству на предприятии питания; навыками организации производства

		технологическую документацию в условиях производства продукции питания		ровать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать технологическую деятельность в соответствии с запросами клиентов	и обслуживания с учетом культурных традиций питания народов мира; навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей
--	--	--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к вариативной части цикла ФТД «Факультативы» .

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр 1
	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	34,95	34,95
Лекции	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Практические занятия	17	17
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	17	17
Консультации текущие	0,85	0,85
Зачёт	0,1	0,1
Вид аттестации	зачет	зачет
<i>Самостоятельная работа:</i>	37,05	37,05
Реферат	17	17
Подготовка к практическим работам, тестированию, изучение материалов по конспектам лекций, учебникам, дополнительной литературе	20,05	20,05

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

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Этикет и гостепри-	Этикет: определение, происхождение, виды этикета. Принцип гуманизма, принцип целесообразности	3 3

		действий, эстетическая привлекательность поведе-	
	имство. Общие понятия.	<p>ния. Культурно-исторический характер, условно-разграничительный характер, условно-договорной характер этикета. Культура делового общения. Виды деловых писем. Структура делового письма. Язык деловой переписки.</p> <p>Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Человек в сфере гостеприимства. Сервис в гостеприимстве. Сервис как составляющая часть ресторанного бизнеса. Стандарты в гостеприимстве. Влияние персонала на сервис.</p>	
2	Особенности этикета и гостеприимства в различных культурах.	<p>Связь ритуалов и традиций народов с международны этикетом. Национальные традиции и правила поведения в обществе (Англия, Германия, Испания, Страны Азии, Япония, Турция). Американский деловой стиль. Французский национальный деловой стиль. Немецкий деловой стиль. Особенности делового общения в Испании. Особенности делового общения в Финляндии. Итальянский деловой стиль. Деловой стиль Швейцарии. Японский деловой стиль. Китайский деловой стиль. Арабский (египетский) деловой стиль. Характерные жесты в общении. Этикетные требования к интонационному оформлению высказывания. Речевой этикет в деловом общении исторической и этнокультурно перспективе. Правила обращения к духовным лицам. Compliments -выражение вежливости. Этнографический подход этикета услуг питания. Исторические сведения о пищевых традициях и этикете. Японский застольный этикет. Приготовление пищи и этикет в корейских семьях. Традиционный этикет Ю-З Азии. Особенности обслуживания иностранных туристов. Обслуживание туристов в номерах гостиниц. Предоставление различных видов завтраков: русский, английский, французский и др. Богатство традиций и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания. Особенности технологии и подачи национальных блюд. Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.</p>	38,05

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, час	ПЗ (ил и С), Час	СРС, час
1	Этикет и гостеприимство. Общие понятия.	7	7	19

2	Особенности этикета и гостеприимства в различных культурах.	10	10	18,05
----------	---	-----------	-----------	--------------

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Этикет и гостеприимство. Общие понятия.	Введение. Цели и задачи дисциплины Современные принципы этикета	2
		Культура делового общения и деловой переписки	2
		Введение в гостеприимство. Основные понятия и терминология. История гостеприимства	2
		Сервис в гостеприимстве	1
2	Особенности этикета и гостеприимства в различных культурах.	Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом.	2
		Американский деловой стиль. Французский национальный деловой стиль. Немецкий деловой стиль. Особенности делового общения в Испании, Италии.	2
		Особенности делового общения в Финляндии. Деловой стиль Швейцарии, Японии, Китая. Арабский (египетский) деловой стиль.	2
		Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.	2
		Особенности обслуживания иностранных туристов. Особенности технологии и подачи национальных блюд.	2

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, Час
1	Этикет и гостеприимство. Общие понятия.	Анализ современных принципов этикета	2
		Культура делового общения и деловой переписки	2
		Введение в гостеприимство. Основные понятия и терминология. История гостеприимства	2
		Сервис в гостеприимстве	1
2	Особенности этикета и гостеприимства в различных культурах.	Связь ритуалов и традиций народов с международным этикетом.	2
		Американский деловой стиль. Французский национальный деловой стиль. Немецкий деловой стиль. Особенности делового общения в Испании, Италии.	2

	Особенности делового общения в Финляндии. Деловой стиль Швейцарии, Японии, Китая. Арабский (египетский) деловой стиль.	2
	Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки	2
	Особенности обслуживания иностранных туристов. Особенности технологии и подачи национальных блюд.	2

5.2.5 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1	Этикет и гостеприимство. Общие понятия.	Подготовка домашнего задания по теме практических занятий, подготовка реферата	19
2	Особенности этикета и гостеприимства в различных культурах.	Подготовка домашнего задания по теме практических занятий, подготовка реферата	18,05

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ Уокер Джон Р.– М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.– 735 с. <http://www.iprbookshop.ru/52446.html>

2. Матолыгина Н.В. Профессиональная этика и этикет в сфере сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Матолыгина Н.В., Руглова Л.В.– Электрон. текстовые данные.– СПб.: Интермедия, 2013.– 160 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30210.html>.– ЭБС «IPRbooks»

3. Денисов А.А. Профессиональная этика и этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисов А.А.– Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.– 210 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32795.html>.– ЭБС «IPRbooks»

4. Макаров Б.В. Деловой этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Макаров Б.В., Непогода А.В.– Электрон. текстовые данные.– Ростов-на-Дону: Феникс, 2010.– 209

с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1133.html>.– ЭБС «IPRbooks»

5. Ермакова Ж.А. Профессиональная этика и этикет (практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие к практическим занятиям/ Ермакова Ж.А., Тетерятник О.П., Холодилина Ю.Е.– Электрон. текстовые данные.– Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2013.– 104 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30125.html>.– ЭБС «IPRbooks»

6.2.Дополнительная литература

1. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Уокер Джон Р.– Электрон. текстовые данные.– М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 1756 с. <http://www.knigafund.ru/books/122658>

2. Виговская М.Е. Профессиональная этика и этикет [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Виговская М.Е.– Электрон. текстовые данные.– М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.– 144 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19990.html>.– ЭБС «IPRbooks»

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. **Международный этикет услуг питания** [Электронный ресурс]: метод. указания для самостоятельной работы студентов/ Воронеж. гос. унт. инж. технолог.; сост. Асмолова Е.В.- Воронеж: ВГУИТ, 2019.-15 с.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<i>«Российское образование» - федеральный портал</i>	https://www.edu.ru/
<i>Научная электронная библиотека</i>	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
<i>Национальная исследовательская компьютерная сеть России</i>	https://niks.su/
<i>Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»</i>	http://window.edu.ru/
<i>Электронная библиотека ВГУИТ</i>	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
<i>Сайт Министерства науки и высшего образования РФ</i>	https://minobrnauki.gov.ru/
<i>Портал открытого on-line образования</i>	https://npoed.ru/
<i>Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»</i>	https://educatio.n.vsu.ru/

6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2015. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>. - Загл. с экрана

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-

правовые) системы;

- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (ОС Windows; MSOffice; КОМПАС-График;

- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet;

- Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (<http://window.edu.ru>)

Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система КонсультантПлюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100042 от 17.11.2020 (срок действия с 01.01.2021 по 31.12.2021)

- Информационно-справочная система «NormaCS», ИП Голованова Е.Г. Договор № 200016222100038 от 13.10.2020 г., локальная версия, 1 ПК (срок действия с 20.10.2020 по 31.10.2021).

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	Adobe Reader XI, бесплатное ПО https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия. Аудитории кафедры сервиса и ресторанного бизнеса (20, 19, 20б) а также аудитории других кафедр университета, отвечающие перечисленным выше требованиям. Аудитория для проведения лекционных занятий № 20:

Доска 3 – х элементная для маркера – 1 шт;
 Переносной ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Мультимедиа-проектор Mitsubishi XD500U – 1 шт.
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;
 Ноутбук ASUS A7 Se – 1 шт;

Компьютерный класс кафедры сервиса и ресторанного бизнеса:

Компьютер «ВаРИАНТ Стандарт» ATX 450W/C2D – 12 шт;

Коммутатор D-Link DES-1016 – 1 шт;

Принтер цветной лазерный Epson – 1 шт;

Учебно-производственная (демонстрационная) лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции (а.20 б). Весы электронные CAS-CW-5 DD; кухонная посуда и инвентарь – в асс; стол производственный нерж.; шкаф холодильный Polair CM 105 S; плита электрическая ЭП-4 ЖШ; ноутбук ASUS A7 Se; мойка двухсекционная нерж.; плазменная панель Toshiba; CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); пароконвектомат E 61 GX; подставка под пароконвектомат; комплекты мебели для учебного процесса.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры для самостоятельной работы, аудитория для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.20 к), компьютерные класс ВУЗа (а.151, 341), читальные залы библиотеки.

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

<p>Читальные залы ресурсного центра ВГУИТ</p>	<p>Компьютеры (30 шт.) со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро». Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>
---	---

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по дисциплине определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и входят в состав рабочей

программы дисциплины.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса.

Приложение Б

ПРИЛОЖЕНИЕ к рабочей программе дисциплины Международный этикет услуг питания

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по курсам, ак. Ч
		3 Акад. Ч
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа в т. Ч. Аудиторные занятия:	8,7	8,7
Лекции	4	4
Практические занятия	4	4
Консультации текущие	0,6	0,6
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	59,4	59,4
Проработка материалов по лекциям	20	20
Проработка материалов учебникам, учебным пособиям	30	30
Подготовка к лабораторным занятиям	9,4	9,4
Контроль (зачет)	3,9	3,9

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЭТИКЕТ УСЛУГ ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

уметь:

- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- диверсифицировать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать технологическую деятельность в соответствии с запросами клиентов;

владеть:

- навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- навыками организации документооборота по производству на предприятии питания;
- навыками организации производства и обслуживания с учетом культурных традиций питания народов мира;
- навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей;

Содержание разделов дисциплины: Богатство традиций и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания. Особенности технологии и подачи национальных блюд. Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.