

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.02 Организация производства и обслуживания в
ресторанной деятельности

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, доцент, Балябина Т. А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения дисциплины

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;
- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- изучить физиологические принципы построения пищевых рационов;
- совершенствование организации и отладки бизнес-процессов производству продукции, приему и обслуживанию гостей в ресторанном бизнесе;
- рассмотреть национальные особенности и традиции питания иностранных туристов;
- изучить санитарно – гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организациям питания;
- выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	<ul style="list-style-type: none">- демонстрирует знание принципов формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания- демонстрирует умение формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; организовать их выполнение- демонстрирует навыки формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; методами организации их выполнения

ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	<p>- демонстрирует знание принципов и методов планирования потребностей департаментов (служб) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- демонстрирует умение оценивать и планировать потребности департаментов (служб) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- демонстрирует владение методами оценивания и планирования потребностей департаментов (служб) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-1.3: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	<p>- демонстрирует знание бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- демонстрирует умение осуществлять формирование и функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- демонстрирует владение навыками осуществления функционирования бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	<p>- демонстрирует знание спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>- демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>- демонстрирует владение навыками формирования спецификацию и услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p>

<p>ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание современных технологий производства и оказания услуг в организациях профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - демонстрирует применение современных технологий производства и оказания услуг в организациях профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - демонстрирует навыки применения современных технологий производства и оказания услуг в организациях профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню
	<p>качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>
<p>ПК-4.3: Разрабатывает 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания технологии обслуживания в профессиональной сфере, требования к технологиям обслуживания, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; - демонстрирует умение разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; - демонстрирует владение методами и навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Организация производства									
	1. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Классификация предприятий питания	2							
	2. Структура службы питания гостиничного предприятия								
	3. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Классификация предприятий питания							8	
	4. Основы организации снабжения. Продовольственное и материально-техническое снабжение. Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия								
	5. Расчет потребности в полуфабрикатах и сырье для заданного предприятия питания								

6. Основы организации снабжения. Продовольственное и материально-техническое снабжение. Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия							12	
7. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы								
8. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы			2					
9. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы							12	
10. Организация основных бизнес-процессов в ресторанной деятельности	2							
11. Разработка схемы бизнес-процесса "Логистика"			2					
12. Организация основных бизнес-процессов в ресторанной деятельности							16	
13. Оперативное планирование производства	2							
14. Разработка производственной программы для заданного предприятия			4					
15. Оперативное планирование производства							14	
16. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления	2							
17. Принципы и последовательность расположения блюд в меню			2					
18. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления							12	
2. Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом								
1. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов	2							

2. Организация работы специализированных цехов	2							
3. Практическое занятие Организация работы заготовочных и доготовочных цехов в составе службы питания гостиниц			2					
4. Практическое занятие Организация работы специализированных цехов в составе службы питания гостиниц			2					
5. Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом							18	
6. Организация работы специализированных цехов на предприятиях с полным производственным циклом							12	
7.								
3. Виды услуг и методы обслуживания								
1. Виды услуг и методы обслуживания в гостиничных предприятиях. Виды и формы питания в гостиничных предприятиях	2							
2. Формы и методы обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия Виды и формы питания в гостиничных предприятиях			2					
3. Виды услуг и методы обслуживания в гостиничных предприятиях. Виды и формы питания в гостиничных предприятиях							16	
4. Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах).								
1. Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах). Прием и порядок выполнения заказа.	2							
2. Семинарское занятие Секция обслуживания номеров. Схема обслуживания			2					

3. Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах).							8	
5. Прогрессивные и специальные формы и методы обслуживания								
1. Виды кейтеринга. Виды и приемы мерчандайзинг. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	2							
2. Ускоренные формы обслуживания. Организация питания по типу «шведский стол»			2					
3. Организация кейтеринга в гостинице								
4. Виды кейтеринга. Виды и приемы мерчандайзинг. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне							14	
5. Организация кейтеринга в гостинице	2							
6. Организация кейтеринга в гостинице							8	
6. Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности								
1. Семинарское занятие Формирование профессиональной команды в ресторане (тренинг)			2					
2. Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности							11	
3. Курсовое проектирование							72	
4.								
Всего	20		22				233	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов(СПб.: Троицкий мост).
2. Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И. 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"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
3. Родионова Н. С., Субботина Е. В., Глаголева Л. Э., Высотина Е. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело"(Санкт-Петербург: Троицкий мост).
4. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие(Москва: Магистр).
5. 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°).
6. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.-практ. пособие для студентов вузов(М.: МарТ).
7. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис"(Москва: Альфа-М).
8. Джум Т. А., Ольшанская С. А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие(Москва: Издательство "Магистр").
9. Балябина Т. А., Изосимова И. В., Сергачева О. М., Тимофеева А. М., Белоголовкина Е. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: метод. указания к практ. и семинар. занятиям для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
10. Балябина Т. А., Сергачева О. М., Изосимова М. В. Технология открытия и продвижения (PR) ресторана: учеб.-метод. комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»](Красноярск: СФУ).
11. Балябина Т. А., Тимофеева А. М. Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01

«Технология организации ресторанного дела»](Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
4. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. Архиватор: ZIP, WinRAR

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
6. - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.