

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

очная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, доцент, **Балябина Татьяна Анатольевна**

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

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;
- ознакомить студентов с классификацией и структурой ресторанной деятельности гостиничного предприятия;
- ознакомить с процессом организации производства ресторанной продукции;
- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- изучить физиологические принципы построения пищевых рационов;
- изучить совершенствование организации и отладки бизнес-процессов производству продукции, приему и обслуживанию гостей в ресторанной деятельности;
- 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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание принципов и методов планирования потребностей департаментов (служб) организации сферы гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует умение оценивать и планировать потребности департаментов (служб) организации сферы гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует владение методами оценивания и планирования потребностей департаментов (служб) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
ПК-1.3: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует умение осуществлять формирование и функционирование бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует владение навыками осуществления функционирования бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания
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	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий - демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий - демонстрирует владение навыками формирования спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий

<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 организациях профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - демонстрирует умение применять современные технологии производства и оказания услуг 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 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)	Сем естр	
		1	2
Контактная работа с преподавателем:	3,89 (140)		
занятия лекционного типа	1,94 (70)		
практические занятия	1,94 (70)		
Самостоятельная работа обучающихся:	3,11 (112)		
курсовое проектирование (КП)	Нет		
курсовая работа (КР)	Да		
Промежуточная аттестация (Зачёт) (Экзамен)	1 (36)		

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.	2							
	2. Семинарское занятие №1 Организация службы питания в гостиничном предприятии, современные тенденции развития.			2					
	3. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.							2	
2. Организация ресторанного производства									
	1. Организационно-правовые формы предприятий. Этапы организации ресторанного заведения Государственное регулирование ресторанной деятельности	2							
	2. Семинарское занятие № 2 Основные этапы организации ресторанного заведения. Государственное регулирование ресторанной деятельности			2					

3. Разработка концепции ресторанный предприятия	2							
4. Практическое занятие № 1 Разработка концепции ресторанный предприятия			2					
5. Организация ресторанный производства							4	
3. Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия								
1. Основы организации снабжения. Продовольственное и материально-техническое снабжение	2							
2. Практическое занятие № 2 Расчет потребности в полуфабрикатах и сырье для заданного предприятия питания			2					
3. Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия							2	
4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы								
1. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы	2							
2. Практическое занятие № 3 Расчет необходимого количества функциональных емкостей для полуфабрикатов для заданного предприятия			2					
3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы							2	
5. Основные бизнес-процессы в ресторанной деятельности								
1. Организация бизнес-процессов зоны бэк-хаус	2							
2. Практическое занятие № 4 Разработка схемы бизнес-процесса «Логистика»			2					
3. Организация бизнес-процессов зоны фронт хаус	2							

4. Практическое занятие № 5 Разработка схемы бизнес-процесса «Прием и обслуживание гостей»			2					
5. Основные бизнес-процессы в ресторанной деятельности							6	
6. Коммерческая деятельность в ресторанной деятельности								
1. Функции и задачи коммерческой деятельности. Франчайзинг в ресторанной деятельности	2							
2. Семинарское занятие № 3 Франчайзинг как тип бизнеса. Формы хозяйственной интеграции малых, средних и крупных предприятий в сфере ресторанного бизнеса. Преимущества и недостатки. Франшизный договор. Проблемы и перспективы.			2					
3. Коммерческая деятельность в ресторанной деятельности							4	
7. Оперативное планирование производства								
1. Принципы и методы организации производства	2							
2. Планирование и регулирование производства	4							
3. Практическое занятие № 6 Организация работы заготовочных цехов в составе службы питания гостиниц			4					
4. Практическое занятие № 7 Разработка дневной производственной программы для заданного предприятия			4					
5. Оперативное планирование производства							6	
8. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления								

1. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Принципы и последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню. Виды меню. Карты напитков, принципы составления	2							
2. Практическое занятие № 8 Последовательность расположения блюд в меню Задание: расположить в правильной последовательности в меню заданные блюда для определенного типа предприятия питания			2					
3. Карты напитков, принципы составления	2							
4. Практическое занятие № 9 Карты напитков, принципы составления Задание: составить карту напитков для предложенных предприятий питания гостиничного комплекса			2					
5. Оптимизация ассортимента и процесс управления меню в ресторанной деятельности	2							
6. Практическое занятие № 10 Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Задание: составить меню для заданного контингента питающихся			2					
7. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления							4	
9. Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом								
1. Организация работы заготовочных цехов	2							
2. Практическое занятие № 11 Разработать схему организации рабочих мест (по заданию преподавателя)			2					

3. Организация работы доготовочных цехов	4							
4. Практическое занятие № 12 Разработать схему организации рабочих мест (по заданию преподавателя)			2					
5. Организация работы специализированных цехов	2							
6. Практическое занятие № 13 Разработать схему организации рабочих мест (по заданию преподавателя)			2					
7. Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом							6	
8. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности								
10. Организация обслуживания								
1. Формы и методы обслуживания	2							
2. Семинарское занятие № 4 Форматы обслуживания в ресторанной практике			2					
3. Формы и методы обслуживания							4	
4. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных форматов и категорий. Рестораны и бары гостиничных предприятий	4							
5. Семинарское занятие № 5 Миссия и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания. Рестораны и бары в гостиницах			4					
6. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных форматов и категорий.							4	
7. Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах).	2							

8. Семинарское занятие № 6 Секция обслуживания номеров. Схема обслуживания			2					
9. Секция обслуживания номеров							4	
10. Специфика организации питания в санаторно-курортных комплексах. Основы организации лечебного питания на курортах. Режим питания	4							
11. Семинарское занятие № 7 Организация лечебного питания. Режим питания в санаторно-курортных комплексах			4					
12. Персонал и организационная структура пищеблока санатория	2							
13. Семинарское занятие № 8 Порядок оформления лечебного питания. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале санатория			2					
14. Специфика организации питания в санаторно-курортных комплексах.							6	
15. Основы питания туристов в походах. Питание в одно-, двух- и многодневных похода. Питание в сложных походах	2							
16. Семинарское занятие № 9			2					
17. Основы питания туристов в походах. Организация дневного питания туристов. Организация горячего питания туристов. Питание в экстремальных условиях	2							
18. Семинарское занятие № 10			2					
19. Основы питания туристов в походах.							4	
20. Прогрессивные методы обслуживания	2							

21. Семинарское занятие № 11 приемы мерчандайзинга, применяемы на предприятиях питания в гостиничных комплексах	Виды и			2					
22. Прогрессивные методы обслуживания								4	
23. Специальные формы обслуживания		4							
24. Семинарское занятие № 12 Специальные формы обслуживания				2					
25. Практическое занятие № 14 схему расположения оборудования шведского стола для завтрака (обеда, ужина)	Разработать			2					
26. Специальные формы обслуживания								4	
27. Сервисная политика в ресторанной деятельности		4							
28. Семинарское занятие № 12 элементы качества услуг ресторана. Новые технологии в подаче блюд (презентации)	Составные			2					
29. Семинарское занятие № 13 достижения лояльности потребителей в ресторанной практике	Способы			2					
30. Сервисная политика в ресторанной деятельности								4	
31. Специфика работы с персоналом в ресторанной		6							
32. Семинарское занятие № 14 по совершенствованию персонала предприятий питания. Методы обучения персонала в ресторанной деятельности	Деятельность			2					
33. Семинарское занятие № 15 создания производственного организационного климата в коллективе. Стандарты обслуживания в ресторанной практике	Пути			2					

34. Семинарское занятие № 16 Оценка эффективности работы персонала ресторанной деятельности. Тайм-менеджмент как инновационный способ мотивации сотрудников ресторанов			2					
35. Специфика работы с персоналом в ресторанной							6	
36. Выполнение курсовой работы							36	
37. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности								
Всего	70		70				112	

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. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.-практ. пособие для студентов вузов(М.: МарТ).
3. 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).
4. 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).
5. Балябина Т. А., Яброва О. А. Напитки: классификация, характеристика, ассортимент, подача: учеб. пособие для студентов специальности 260501.65 всех форм обучения(Красноярск: КГТЭИ).
6. 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).
7. 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).
8. Балябина Т.А. География и культура напитков мира: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело](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. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

3. 9.1.3 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. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
5. 9.1.5 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. - Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>
- 7.

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.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 3-21 кабинет ресторанного сервиса

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.