

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

2023

Красноярск 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. биол. наук, доцент, Изосимова И. В.; канд. техн. наук, доцент,

Сергачева О. М.

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 спецификации 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 в 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 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)	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 (Экзамен)	2 (72)		

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 в ресторанной деятельности									
	1. Основы организации производства продукции общественного питания	4							
	2. Классификация и типизация предприятий питания	2							
	3. Организация производственного процесса и рабочих мест	2							
	4. Организация снабжения предприятий общественного питания	2							
	5. Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания	2							
	6. Оперативное планирование работы производства	2							
	7. Меню (часть 1)	2							

8. Организация централизованного производства мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы на заготовочных предприятиях	2							
9. Организация централизованного производства рыбных и овощных полуфабрикатов на заготовочных предприятиях	2							
10. Организация работы специализированных цехов	2							
11. Организация работы заготовочных цехов на предприятиях с полным производственным циклом	2							
12. Организация работы доготовочных цехов на доготовочных предприятиях и предприятиях с полным производственным циклом	2							
13. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания	2							
14. Организация питания на железнодорожном транспорте (часть 1 Производство)	2							
15. Организация питания на водном транспорте (часть 1 Производство)	2							
16. Организация питания на авиатранспорте (часть 1 Производство)	2							
17. Организация питания на автотранспорте (часть 1 Производство)	2							
18. Классификация и типизация предприятий общественного питания			2					
19. Расчет потребности в сети предприятий общественного питания			2					

20. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания			2					
21. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания			2					
22. Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб в предприятиях общественного питания			2					
23. Оперативное планирование работы производства на предприятиях-догоготовочных и с полным производственным циклом			2					
24. Оперативное планирование работы цеха по централизованному производству мясных полуфабрикатов			2					
25. Оперативное планирование работы цеха по централизованному производству рыбных полуфабрикатов			2					
26. Оперативное планирование работы цеха по централизованному производству полуфабрикатов из птицы			2					
27. Организация рабочих мест в овощном цехе в составе предприятий с полным производственным циклом			4					
28. Организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе в составе предприятий с полным производственным циклом			4					
29. Организация рабочих мест в горячем цехе в составе предприятий-догоготовочных и с полным производственным циклом			4					

30. Организация рабочих мест в холодном цехе в составе предприятий-догоготовочных и с полным производственным циклом			4					
31. Организация технологических участков и рабочих мест в специализированных цехах (кондитерского, мучного)			2					
32. Организация производства в ресторанной деятельности							36	
2. Организация обслуживания в ресторанной деятельности								
1. Основы организации обслуживания потребителей	2							
2. Организация обслуживания питанием в гостиницах	2							
3. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах (часть 2)	2							
4. Карта вин. Форматы винных карт	2							
5. Кейтеринг. Виды и формы кейтеринга	2							
6. Шведский стол организация и технологии	2							
7. Специальные виды услуг и формы ресторанного обслуживания	2							
8. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе. Виды и приемы мерчандайзинга	2							
9. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах	2							
10. Обслуживание пассажиров в аэропортах и на борту авиалайнеров	4							
11. Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорт	2							

12. Обслуживание пассажиров на речных и морских судах	2							
13. Обслуживание питанием пассажиров автотранспорта	2							
14. Современные линии раздач и их характеристика	2							
15. Особенности организации питания по месту работы	2							
16. Особенности организации питания по месту учебы	2							
17. Комплексная оценка показателей качества обслуживания			2					
18. Разработка структуры службы питания гостиницы			2					
19. Разработка структуры предприятий питания при гостинице. Обоснование их режима работы			2					
20. Выбор форм и методов обслуживания для предприятий питания при гостинице. Расчет численности обслуживающего персонала для службы питания в гостинице			2					
21. Составление графиков выхода на работу для обслуживающего персонала службы питания в гостинице			2					
22. Разработка меню для различных типов предприятий питания при гостинице			4					
23. Разработка карты вин для различных типов предприятий питания при гостинице			2					
24. Организация работы службы room-service			6					
25. Гостиничный кейтеринг. Разработка проекта выездного обслуживания			6					
26. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе			2					

27. Организация обслуживания на различных видах транспорта			2					
28. Организация обслуживания по месту работы и учебы. Расчет линий раздач			2					
29. Организация обслуживания в ресторанной деятельности							30	
30. Выполнение и защита курсовой работы по дисциплине							46	
Всего	70		70				112	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Артемова Е. Н., Власова К. В. Бортовое питание: учебное пособие (Санкт-Петербург: Лань).
2. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: Учебник(Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
3. Башин Ю. Б., Телепченкова Н. В. Кейтеринг: Учебное пособие(Москва: Вузовский учебник).
4. Никифорова Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания(Оренбург: ОГУ).
5. Сергачева О. М., Изосимова И. В., Батраев М. Д. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности. Практикум: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).
6. Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие для вузов(СПб.: Троицкий мост).
7. 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).
8. Смирнова И. Р., Ефимов А. Д., Толстова Л. А., Козловская Л. В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для вузов(СПб.: Троицкий мост).
9. Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н. В., Смоленцева А. А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие(Санкт-Петербург: Лань).
10. Организация сервиса в аэропорту и на воздушном судне: методические указания по изучению дисциплины. направление подготовки 43.03.01 сервис. направленность программы (профиль) производственный сервис. квалификация выпускника бакалавр. форма обучения очная (Санкт-Петербург: СПбГУ ГА).
11. Изосимова И.В., Сергачева О.М. Организация производства на предприятиях общественного питания: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности](Красноярск: СФУ).
12. Балябина Т.А., Тимофеева А.М. Организация производства и обслуживания в ресторанных заведениях: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной

деятельности](Красноярск: СФУ).

13. Сергачева О.М Организация питания в гостиничных комплексах: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела, 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности](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.