

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.17.11.Организация услуг питания

на 108 часа(ов), 3 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2020)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний по организации услуг общественного питания: организация работы производственных цехов, планирование производства, технологическая документация на продукцию предприятий питания.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: рассмотрение организации производства в предприятиях питания различных типов и основных параметров технологических процессов.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии со следующими дисциплинами: «Технология услуг общественного питания», «Стандарты обслуживания предприятий питания».

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы), 108 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	8 семестр	
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	60	60
лекционные (ЛК)	24	24
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	36	36
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	48	48
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов

Виды занятий	9 семестр	Всего часов
Общая трудоемкость		108
Аудиторные занятия, в т.ч.	20	20
лекционные (ЛК)	8	8
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	12	12
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	88	88
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность	Знать: знать структуру и организацию производства предприятий питания Уметь: применять и использовать технологические новации в предприятиях питания Владеть: приемами внедрения современных программных продуктов

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, ОТ и ТБ	Знать: основные требования безопасного обслуживания Уметь: применять и использовать нормы охраны труда и техники безопасности Владеть: навыками организации безопасного обслуживания потребителей предприятий питания
	ОПК-7.2. Соблюдает положения нормативно-правовых актов, регулирующих ОТ и ТБ	Знать: основные положения нормативных и правовых актов охраны труда и техники безопасности в предприятиях питания Уметь: правильно использовать нормативные акты на производстве Владеть: приемами работы с нормативными и правовыми документами
ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по организации и управлению предприятиями питания и проектами в сфере сервиса	ПК-1.2. Применяет методы управления предприятиями проектами в сфере сервиса	Знать: организацию управления производством предприятий питания Уметь: планировать работу производственного персонала Владеть: приемами организации работы структурных подразделений предприятия питания

	ПК-1.3.Участвует в организационно-управленческой деятельности по управлению проектами предприятия сервиса	Знать: основы мотивации персонала в ресторанном бизнесе Уметь: организовывать различные мероприятия и координировать деятельность персонала Владеть: приемами организационно-управленческой деятельности при работе с персоналом
--	--	---

3. Структура и содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
					ЛК	ПЗ (СЗ)	ЛР	
1	1	Услуги общественного питания и требования к ним	Стандарт услуг общественного питания. Структура производства предприятий питания в зависимости от типа предприятия. Организация и планирование работы производства предприятия питания	28	6	10		12
2	2	Организация производства на предприятиях питания	Организация работы производства. Организация работы складского хозяйства. Требования к производственным цехам.	28	6	10		12
3	3	Оперативное планирование производства и технологические документы	Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом. Технологические документы на продукцию общественного питания.	28	6	10		12
4	4	Организация труда на предприятиях питания	Организация рабочих мест и их обслуживание. Классификация и организация рабочих мест. Нормирование труда.	24	6	6		12

Итого	108	24	36	0	48
-------	-----	----	----	---	----

3.1 Структура дисциплины для заочной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
					ЛК	ПЗ (СЗ)	ЛР	
1	1	Организация рабочих мест и их обслуживание. Классификация и организация рабочих мест. Нормирование труда.	Стандарт услуг общественного питания. Структура производства предприятий питания в зависимости от типа предприятия. Организация и планирование работы производства предприятия питания	28	2	4		22
2	2	Организация производства на предприятиях питания	Организация работы цехов. Организация работы складского хозяйства. Требования к производственным цехам.	28	2	4		22
3	3	Оперативное планирование производства и технологические документы	Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом. Технологические документы на продукцию общественного питания.	26	2	2		22
4	4	Организация труда на предприятиях питания	Организация рабочих мест и их обслуживание. Классификация и организация рабочих мест. Нормирование труда.	26	2	2		22
Итого				108	8	12	0	88

3.4. Содержание разделов дисциплины

3.4.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО

1	1	Структура производства	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Требования к организации рабочих мест. Особенности производственной деятельности предприятий питания разного формата. Характеристика преимуществ и недостатков различных структур производства.	6	2
2	2	Организация работы предприятий питания	Организация работы производственных цехов в зависимости от типа предприятия и спроса на продукцию. Особенности организации работы предприятий питания, работающих по системе франчайзинга.	6	2
3	3	Оперативное планирование на предприятиях питания разного формата	Планирование работы производства в зависимости от предоставляемых услуг. Оперативный контроль работы производства. Характеристика технологической документации на продукцию предприятий питания. Отраслевые стандарты и технические условия.	6	2
4	4	Организация труда на предприятиях питания в зависимости от предоставляемых услуг.	Классификация и организация рабочих мест. Оснащение рабочих мест. Приемы и методы труда производственного персонала.	6	2

3.4.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО
1	1	Структура производства	Производственная инфраструктура предприятий питания. Организационная структура предприятий питания. Особенности производственной деятельности предприятий питания разного формата. Характеристика преимуществ и недостатков различных структур производства.	10	4

2	2	Организация работы предприятий питания	Производственные цеха и их характеристика. Технологическое оборудование в цехах и их назначение. Требования к организации рабочих мест в цехах. Особенности производственных цехов предприятий питания разного формата. Организация материально-технической базы предприятия. Правила оказания услуг.	10	4
3	3	Оперативное планирование на предприятиях питания разного формата	Планирование работы производства в зависимости от предоставляемых услуг. Оперативный контроль работы производства. Характеристика технологической документации на продукцию предприятий питания: сборники рецептов, технологические карты, стандарты, инструкции.	10	2
4	4	Организация труда на предприятиях питания в зависимости от предоставляемых услуг.	Организация рабочих мест в цехах. Оснащение рабочих мест. Приемы и методы труда производственного персонала. Роль нормирования труда. Фотография рабочего времени.	6	2

3.4.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО

3.6. Самостоятельная работа студентов

Модуль	Номер раздела	Содержание материала, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость (в часах)	
				ОФО	ЗФО
1	1	Квалификационные требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий питания. Применение метода хронометража на рабочем месте	Составление таблицы	12	22
2	2	Анализ меню предприятий питания города. Правила составления и оформления меню.	Реферат - обзор	12	22
3	3	Организация предоставления услуг предприятий питания для различных слоев населения. Новые форматы предприятий питания.	Реферат резюме	12	22

4	4	Анализ размещения предприятий питания города. Изучение потребительского спроса.	Реферат - обзор	12	22
---	---	---	-----------------	----	----

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

Фонд оценочных средств

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А.В. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К. 2014. – 416 с.(1шт)
2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю.В. Жилкова, 3.В.Макаренко, Л.А.Насырева, В.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с. (1 шт)

5.1.2. Издания из ЭБС

1. Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service / Н. П. Алексеев, В. И. Протуренко; Алексеев Н.П.; Протуренко В.И. - Moscow : Флинта, 2016 328 с.. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>
2. Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : Учебное пособие / Казакевич Татьяна Александровна; Казакевич Т.А. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 185 с. <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>
3. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Автюхова О.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 201 с. <https://www.biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3>
4. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 379 с. <https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.
2. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / Виноградова Марина Викторовна, Панина Зинаида Ивановна. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2010. - 448 с. -

5.2.2. Издания из ЭБС

1. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : Учебное пособие / Щетинин Михаил Павлович; Щетинин М.П., Пасько О.В., Бураковская Н.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 287 с. <https://www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693>

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».
<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»
<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»
<http://www.trmost.com/> Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»
<http://diss.rsl.ru/> Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки.

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	
Помещение для самостоятельной работы	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям;
- в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное,

более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги, выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана. Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2020 г. № 1)**

Согласована с выпускающей кафедрой

Заведующий кафедрой

«____» _____ 20____ г.