МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 20 18 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.т.н., доцент Широкожухов В.В.
_____/ ст. преподаватель Шабалин В.В.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ...3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ....4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА....5
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины 6
7.2. Организация самостоятельной работы....7
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ....7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 8
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 8
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса....9
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ....10

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: сформировать у студентов комплекс теоретических знаний и практических навыков о современном развитии предприятия общественного питания, особенностях производственно-торговой деятельности, методах и формах обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации производства и обслуживания;
- овладение современным направлениям в проектировании и техническом оснащении производственных и торговых помещений;
- овладение знаниями по организации обслуживания приемов и банкетов;
- овладение прогрессивным технологиям в обслуживании.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В. «Организация производства на предприятиях питания гостиничного комплекса», относится к вариативной части Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после выбора обучающимся направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-1 готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Первый уровень (пороговый) (ПК-1)-1	Декомпозиция II Знать: технологии организации производства предприятий питания гостиничного комплекса З1 (II) (ПК-1) Уметь: проводить работу по организации производства на предприятиях питания на основе современных технологий У1 (II) (ПК-1) Владеть: навыками построения производственных процессов на предприятиях питания гостиничного комплекса В1 (II) (ПК-1)
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в	Первый уровень (пороговый) (ПК-5)-1	Декомпозиция III Знать: технологические процессы и особенности организации производства на предприятиях питания гостиничного комплекса З1 (III) (ПК-5) Уметь: обеспечить выполнение технологических процессов на предприятиях питания гостиничного комплекса У1 (III) (ПК-5) Владеть: методами организации производства и

гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения		контроля качества выпускаемой продукции на предприятиях питания гостиничного комплекса В1 (III) (ПК-5)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 5 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем *и разделов*	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
Раздел 1. Тема 1.1: Индустрия общественного питания в современных условиях	4	6	-	3
Тема 1. 2: Особенности производственной и торговой деятельности предприятия гостиничного комплекса	4	6	-	3
Тема 1.3: Общие принципы и современные технологии для формирования и организации производства предприятий питания гостиничного комплекса	4	6	-	4
Раздел 2. Тема 2.1: Основы рациональной организации труда и контроль выполнения технологических процессов на предприятиях питания гостиничного комплекса	4	6	-	4
Тема 2.2: Организация снабжения и складского хозяйства предприятий питания гостиничного комплекса	6	8	-	4
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	**22**	**32**	**-**	**54**

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1.

Тема 1.1 Индустрия общественного питания в современных условиях

История развития ресторанного бизнеса. Особенности развития предприятия общественного питания в России, на рубеже XX и XXI веков. Современный подход к созданию предприятия общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий питания. Основные направления научно-технического прогресса в

общественном питании. Классификация предприятий общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним.

Тема 1.2. Особенности производственной и торговой деятельности предприятия питания гостиничного комплекса

Функции предприятий общественного питания. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы вспомогательных производственных помещений и требования к ним. Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений. Санитария и безопасность питания.

Тема 1.3. Общие принципы и современные технологии для формирования и организации производства предприятий

Оперативное планирование производства. Сущность оперативного планирования производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и с полным циклом производства. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.

Раздел 2.

Тема 2.1. Основы рациональной организации труда и контроль выполнения технологических процессов на предприятиях питания гостиничного комплекса

Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда. Разработка рациональных форм, разделения и кооперации труда. Направление организации труда, улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу и их характеристика. Требования к производственному и обслуживающему персоналу.

Тема 2.2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий питания гостиничного комплекса

Задачи организации снабжения в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами. Организация договорных отношений с поставщиками. Стадии процесса закупки. Технологический процесс товародвижения. Формы и способы доставки продуктов. Организация и приемка продовольственных товаров и материально-технического снабжения. Организация работы складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация хранения продуктов, режим и способы хранения. Организация тарного хозяйства. Назначение и классификация тары, требования к таре. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тематика занятия	Вид занятия
1	*2*	*3*
1.1	Перечень документов и мероприятий обеспечивающих создание условий безопасности услуг, оказываемых предприятиями питания гостиничного комплекса	СЗ: коллоквиум

1.2	Назначение, задачи, краткая структура на предприятиях питания	ПЗ: решение практических задач
1.3	Организация рабочего места производственного персонала в ресторане гостиничного комплекса	ПЗ: решение практических задач
2.1	Перечень инновационного оборудования для производственных цехов предприятий питания гостиничного комплекса	СЗ: коллоквиум
2.2	Перечислить объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.	СЗ: коллоквиум

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	*2*
1.1	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
1.2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
1.3	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
2.1	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену
2.2	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

– лекция-дискуссия (тема № 1,3,);
– проблемная лекция (тема № 2,4,5);

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и учащегося, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых обучаемых. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею. Так же можно предложить слушателям проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал. В течении лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры блюд или технологических проблем.

Важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей

профессиональной деятельности. Лекция характеризуется проблемным изложением материала: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

В состав методического обеспечения проблемной лекции входят: перечень «проблемных» вопросов для рассмотрения и последующего обсуждения (и их временной регламент); наглядные пособия (слайды, раздаточные материалы), отражающие не только теоретические положения дисциплины, но и фактографические данные, иллюстрирующие реальную практику в рассматриваемой области; подборка актуальных статей, материалов для рефлексивного чтения.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Васюкова А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учебник / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва :Дашков и К, 2017. - 416 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Гукова О.Н. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учебное пособие / О.Н. Гукова. — Москва : ФОРУМ, 2017. — 160 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / Фридман А.М. – Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Глушкова Р.В. Информационные технологии : практикум / Р.В.Глушкова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра информатики .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 69 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Дополнительная	55	ЭБ OPAC.UNECON.RU

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, а также помещения для самостоятельной работы. Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технология продукции предприятий питания».

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).