

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра муниципального управления и социальных технологий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология и организация деятельности предприятий питания»
основной профессиональной образовательной программы

Направление подготовки бакалавра
43.03.01 «Сервис»

Тип образовательной программы
академический бакалавриат

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов

Формы обучения
очная
заочная

Санкт-Петербург
2016

Автор

докимт
(должность)

Тур
(подпись)

Турманов А.А.
(Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

Рассмотрена на заседании кафедры мущес. упр. и соц. технол. от 29 августа 2016 г., протокол № 1.

Заведующий кафедрой

Тур
(подпись)

Турманов А.А.
(Фамилия И.О.)

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» от 29 августа 2016 г., протокол № 1.

Председатель УМК

Ракитинская А.И.
(подпись)

Ракитинская А.И.
(Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Зав. библиотекой

Позубенко Н.А.
(подпись)

Позубенко Н.А.

Директор Центра информатизации и дистанционных технологий

Чижиков А.С.
(подпись)

Чижиков А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цели освоения дисциплины	4
2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	5
4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5 Содержание дисциплины, структурируемое по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	7
7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	8
8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	8
9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	8
10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	8
11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	9
12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	9

1 Цели освоения дисциплины

- Целями освоения дисциплины являются формирование необходимого объема современных знаний в области организации общественного питания на предприятиях; научить применять эти знания в практической деятельности будущего специалиста в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

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

Дисциплина «Технология и организация деятельности предприятий питания» участвует в формировании следующей компетенции:

1) готовностью к применению современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей (ПК-6);

В результате освоения компетенции *ПК-6* обучающийся должен: знать:

- основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий ОП, классификацию услуг ОП и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях ОП;
- предметы сервировки, виды и правила сервировки стола;
- информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных;

уметь:

- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов;
- применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг туристской деятельности;
- выбирать и применять эффективные технологии продаж;
- организовывать взаимодействие в группе

владеть:

- основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания;
- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях туристской индустрии требованиям нормативной документации;

3 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

3.1 Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

1) Международный туризм

знания:

– специфику работы тур. компании на международном рынке;

умения:

– подготовить пакет документов для подготовки и реализации тур. операции;

навыки:

– представлением об особенностях формирования и функционирования международного рынка тур. услуг.

3.3 Перечень последующих дисциплин, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

1) Технологическая эксплуатация гостиничных предприятий

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц/216 часов.

Объем дисциплины
очная форма обучения

Виды учебной деятельности	6 семестр	7 семестр	Всего, часов
Общая трудоемкость	108	108	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т. ч.	54	44	98
<i>Занятия лекционного типа</i>	18	18	36
<i>Занятия семинарского типа</i>	36	26	62
Самостоятельная работа обучающихся	54	64	118
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	экзамен	

заочная форма обучения

Виды учебной деятельности	5 курс	Всего, часов
Общая трудоемкость	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т. ч.	8	8
<i>Занятия лекционного типа</i>	4	4
<i>Занятия семинарского типа</i>	4	4
Самостоятельная работа обучающихся	208	208
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет, экзамен	

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Название раздела (темы)	Содержание раздела	Вид учебной работы	Количество часов	
				очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3	4	5	6
1	Введение в дисциплину	Основные понятия Предмет и задачи службы питания. Структура дисциплины История развития предприятий питания	Занятия лекционного типа	8	2
			Занятия семинарского типа	14	-
			Самостоятельная работа обучающихся	28	52
2	Общественное питание (ОП) в современных условиях	Основные направления развития ОП Основные направления научно-технического прогресса в ОП Служба питания, её роль в гостиничном предприятии	Занятия лекционного типа	10	-
			Занятия семинарского типа	16	2
			Самостоятельная работа обучающихся	30	52
3	Классификация предприятий общественного питания	Классификация предприятий ОП Характеристика типов предприятия ОП	Занятия лекционного типа	10	-
			Занятия семинарского типа	16	2
			Самостоятельная работа	30	52

			обучающихся		
		Производственная инфраструктура и её характеристики Создание условий труда Организация рабочих мест Организация бракеража Организация выпуска кондитерских изделий Организация работы вспомогательных производственных помещений Организация работы горячего цеха Организация работы кулинарного цеха Организация работы мясного цеха Организация работы мясо-рыбного цеха Организация работы овощного цеха Организация работы птицегольевого цеха Организация работы раздач Организация работы рыбного цеха Организация работы холодного цеха Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов Организация работы цеха обработки зелени Организация цеха мучных изделий Мероприятия по обеспечению безопасности на предприятиях ОП	Занятия лекционного типа	8	2
			Занятия семинарского типа	16	-
			Самостоятельная работа обучающихся		
4	Организация производства			30	52

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют

следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - Москва : Магистр : Инфра-М, 2014. - 447 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в приложении к рабочей программе по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий питания».

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная учебная литература:

1) Организация производства и управление предприятием : учебник для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 38.03.02 (080200) "Менеджмент" : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / О. Г. Туровец [и др.] ; под ред. О. Г. Туровца. - 3-е изд. - Москва : Инфра-М, 2015. - 504 с.

Дополнительная учебная литература:

1) Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. "Сервис" / М. В. Виноградова, З. И. Панина. - 8-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 445 с.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1) Restoranoff.ru -Портал Индустрии Гостеприимства и Туризма

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Лекции, прослушанные студентами, дают систематизированные основы научных знаний и являются первым этапом теоретической подготовки. Они могут проводиться как в классической форме, так и с применением инновационных, интерактивных методов.

Практические занятия проводятся в форме семинаров. Целью их проведения является углубленное рассмотрение и закрепление материала, полученного на лекциях и в процессе самостоятельной работы над учебной и научной литературой. Семинары посвящаются обсуждению важнейших тем в форме опроса, групповой дискуссии, рассмотрения конкретных ситуаций. На них же осуществляется текущий контроль знаний. При проведении семинаров преподаватель должен ориентировать студентов на самостоятельную работу.

Одной из ее форм могут стать небольшие доклады по той или иной обсуждаемой проблеме.

Самостоятельная работа – совокупность всей самостоятельной деятельности обучающихся как в отсутствие преподавателя, так и в контакте с ним. В ходе самостоятельной работы студент учится использовать учебную и научную литературу. При работе с методическими указаниями, учебной и научной литературой студенту следует обращать первостепенное внимание на то основное, что должно быть вычленено в каждом вопросе. В ходе самостоятельной работы целесообразно законспектировать рекомендуемую литературу, осмыслить фактический материал и сделать выводы. Если в ходе изучения темы возникнут какие-либо трудности, которые сам студент не может преодолеть, ему необходимо обратиться к ведущему курс преподавателю.

Для контроля знаний используются тестовые материалы и вопросы для устной проверки самостоятельной подготовки, а также вопросы для подготовки к промежуточной аттестации.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии:

- 1) [rosпотребнадzor.ru](http://rosпотребнадзор.ru) - Общепит - Официальный сайт Роспотребнадзора

Программное обеспечение:

- 1) Операционная система MS Windows 8 Prof
- 2) Пакет офисных приложений MS Office 2013
- 3) Пакет программ для просмотра, печати и комментирования документов в формате PDF Adobe Acrobat Reader

Информационные справочные системы:

- 1) foodis.ru - Общепит: информационный сайт. Материалы для организации

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

2 столовые с 7-ю залами на территории учебных корпусов СПбГАУ

2.448	22	73,3	Проектор BengQ MX618ST, экран для проектора Eco View, 10 столов, 6 парт, 40 стульев, 20 компьютеров
-------	----	------	---

