

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Кафедра технологии управления и сервиса

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
***«Организация и планирование деятельности предприятий
общественного питания»***

Направление подготовки бакалавра
43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) образовательной программы
Управление гостиничной и ресторанной деятельностью

Форма обучения
Заочная

Санкт-Петербург
2022

Авторы

Зав. каф., доцент


(подпись)

Донец Н.Ю.

Ассистент


(подпись)

Матевосян Г.Г.

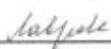
Рассмотрены на заседании кафедры технологии управления и сервиса
от 15 марта 2022 г., протокол № 08.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Донец Н.Ю.

Руководитель
образовательной
программы


(подпись)

Лаврова А.П.

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1 Цель самостоятельной работы	4
2 Задачи самостоятельной работы	4
3 Трудоемкость самостоятельной работы	4
4 Формы самостоятельной работы	5
5 Структура самостоятельной работы	5
6 Учебно-методическое и информационное обеспечение самостоятельной работы	11

1 Цель самостоятельной работы

Целью освоения самостоятельной работы является закрепить навыки разработки рекомендаций по организации работы любого подразделения предприятия общественного питания и совершенствованию деятельности предприятия или организации общественного питания.

2.Задачи самостоятельной работы:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- операционное планирование на предприятии; -организация документооборота по производству;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

3 Трудоемкость самостоятельной работы

Трудоемкость самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация и планирование деятельности предприятий общественного питания» составляет:

- для заочной формы обучения-181,7 часов.

4 Формы самостоятельной работы

По дисциплине «Технология и организация деятельности предприятия питания» предусмотрены следующие формы самостоятельной работы:

- 1) доклады;
- 2) решение задач;

5 Структура самостоятельной работы

Заочная форма обучения

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №1 Основы организации предприятий общественного питания		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15
Тема №2 Общие положения проектирования предприятий общественного питания		Подготовка докладов, рефератов Вопросы для самостоятельного изучения 1. Что представляет собой проектирование? 2. Во сколько стадий осуществляют проектирование предприятий? 3. По каким технико-экономическим обоснованиям составляют задание на проектирование? 4. Дайте формулировку типового проекта? 5. Из каких документов состоит архитектурно-строительная часть?	15

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №3 Функциональная структура предприятия питания как основа технологического проектирования		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15
Тема №4 Техно-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Элементы ТЭО предприятия питания.		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №5 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15
Тема №6 Организация материально-технического снабжения		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15
Тема №7 Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15.7

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №8 Организация складского и тарного хозяйства		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов Задача Для оптимальной загрузки оборудования торговой которая занимается розничными продажами пищевой продукции и услугами общественного питания требуется произвести расчет количества холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий продукции, т.е. рассчитать количество продукции и продуктов данного вида, если известно, что в среднем, в день, предприятие посещают 300 человек.	15
Тема №9 Оперативное планирование производства		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	16

Изучаемая тема	Форма самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Трудоемкость, ч
Тема №10 Разработка производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – заготовочных, доготовочных и работающих на сырье.		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15
Тема №11 Основы научной организации труда		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15
Тема №12 Организация обслуживания на предприятиях питания		1) Для овладения и углубления знаний: - чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, ресурсов Интернет); 2) Для закрепления знаний: - работа с конспектом лекции; 3) Для систематизации учебного материала: - подготовка ответов на контрольные вопросы; 4) Для формирования практических и профессиональных умений: - решение задач и упражнений по образцу. Подготовка докладов, рефератов	15

Тематика рефератов

1. Технология и организация рабочих процессов, характерных для овощного цеха с учетом его технологического назначения.
2. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мясо-рыбного цеха с учетом его технологического назначения.
3. Технология и организация рабочих процессов, характерных для горячего цеха с учетом его технологического назначения.
4. Технология и организация рабочих процессов, характерных для холодного цеха с учетом его технологического назначения.
5. Технология и организация рабочих процессов, характерных для мучного цеха с учетом его технологического назначения.
6. Технология и организация рабочих процессов, характерных для кондитерского цеха с учетом его технологического назначения.
7. Технология и организация ручных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
8. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.
9. Технология и организация частично-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
10. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.
11. Технология и организация комплексно-механизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
12. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.
13. Технология и организация автоматизированных процессов при осуществлении производства продукции и их виды.
14. Требования к организации рабочих мест для их выполнения.

Специфика реферата

- 1 В нем нет развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок.
- 2 В нём дается ответ на вопрос, что нового, существенного по интересующей проблеме содержится в конкретном тексте;
- 3 Реферат не должен отражать субъективных взглядов на излагаемый вопрос. Оценка может быть допущена лишь в последней, заключительной части в виде резюме.

Виды рефератов

Реферат-конспект содержит в обобщённом виде фактографическую информацию, иллюстративный материал, сведения о методах исследования, о полученных результатах и возможностях их применения.

Реферат-резюме приводит только основные положения, тесно связанные с темой текста.

Реферат-обзорхватывает несколько первичных текстов, дает сопоставление разных точек зрения по конкретному вопросу.

Реферат-доклад Даёт анализ информации, приведенной в первоисточниках, и объективную оценку состояния проблемы.

В структуре реферата выделяются три основных компонента: библиографическое описание, собственно реферативный текст, справочный аппарат.

Учебные рефераты. Цель учебных рефератов - научить студентов работать эффективно. Эффективность - это не объём, а максимум результата при минимуме затрат сил и времени. К сожалению, в последние годы в связи с компьютеризацией учебного процесса участились случаи сдачи рефератов, взятых из Интернета в готовом виде. Тем самым студенты обкрадывают сами себя, свои знания, поскольку они не научатся самому главному - работать с литературой.

Творческий реферат Сегодня при устройстве на престижную работу у соискателей также могут требовать предоставления реферата по теме, которой занимается фирма. Это особенно важно, когда на работу устраивается молодой человек.

У специалистов со стажем можно запросить отчёт о результатах их прошлых лет, резюме или рекомендации, а у молодого человека, только что окончившего учебное заведение, ничего этого нет. С помощью реферата можно выяснить, насколько работник знаком с видом деятельности, о которой будет идти речь в реферате. При этом учитывается не только широта и глубина знаний, но и оперативность работ. А эти навыки можно приобрести при написании учебных рефератов. Творческие рефераты - самый интересный вид рефератов, потому что поводом для их написания может стать знакомство с интересной статьей в журнале, сообщение по телевидению, интересная книга. Оперативно выполняя рефераты «для себя», можно постоянно пополнять коллекцию, и вы постоянно будете в состоянии готовности к выступлению на конференциях.

Работу рекомендуется сначала писать на черновике, на одной стороне листа с полями слева, чтобы при необходимости можно было делать текстовые вставки на полях или на оборотной стороне листа. Автору нужно следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию параграфа.

Написав черновую рукопись, нужно отредактировать весь написанный текст. Приступать к редактированию работы лучше спустя 2-3 дня. Взглянув на написанный текст новым взглядом, легче увидеть свои ошибки и выбрать путь для улучшения содержания работы. Черновой вариант рукописи должен быть переписан на белом, лучше набрать на компьютере. Излагать материал в реферате рекомендуется своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключения составляют общеизвестные сокращения и аббревиатуры.

Имеются жесткие требования порядку изложения материала реферата.

Он должен иметь следующую структуру:

I. Введение;

II. Основная часть (2/3 от всего объема);

III. Заключение;

IV. Список литературы;

V. Приложение (необязательная часть).

6 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Основная 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. - Библиогр. с. 439-441. - ISBN 978-5-394-02351-4: 123-00. Кол-во экземпляров: всего - 25

2) Семиглазов, В.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие / В.А. Семиглазов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ И РАДИОЭЛЕКТРОНИКИ (ТУСУР). - Томск: ТУСУР, 2016. - 164 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480954>

3) Шарипов, Т.Ф. Планирование на предприятии: учебник / Т.Ф. Шарипов ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2013. - 266 с.: табл., схем. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270265>.

4) Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие / Т.Н. Костюченко, Н.Ю. Ермакова, Ю.В. Орел и др.; ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ». - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2017. - 138 с.: ил. - Библиогр.: с. 119-120. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037>.

6.2 Дополнительная литература:

1) Гостиничный менеджмент: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений, обучающихся по направлению подгот. 101100.62 "Гостиничное дело" (квалификация (степень) "бакалавр") : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой. - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2015. - 351 с. - (Высшая школа. Бакалавриат). - На обл.: Электронно-библиотечная система znanium.com. - Библиогр.: с. 348-349. - ISBN 978-5-98281-410-4 (АльфаМ). - ISBN 978-5-16-010157-6 (Инфра-М): 449- 90. Кол-во экземпляров: всего - 35

2) 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. : табл. - (Высшее образование - бакалавриат). - На тит. л. и обл.: Электронная библиотечная система znanium.com. - Библиогр.: с. 497-499 (43 назв.). - ISBN 978-5-16-00431-9 (print) : 499-95. Кол-во экземпляров: всего - 40

3) Гаврилова, С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса : учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 357 с. - ISBN 978-5-374-00274-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828>

4) Новиков, В.С. Менеджмент в туризме / В.С. Новиков. - Москва : Издательство Книгодел, 2006. - 166 с. - ISBN 5-9659-0016-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63575>

5) Воробьев, И.П. Планирование на предприятиях отрасли: курс лекций / И.П. Воробьев, Е.И. Сидорова. - Минск: Белорусская наука, 2015. - 436 с.: табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-08-1813-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436584>.

Ресурсы сети «Интернет»:

Сетевое издание «Центр раскрытия корпоративной информации».
<http://www.e-disclosure.ru>

Официальный сайт Роспотребнадзора <http://www.rospotrebnadzor.ru>

Портал Индустрии Гостеприимства и Туризма <http://www.restoranoff.ru>