Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания	Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания
наименование кафедры	*наименование кафедры*
Т.Л.Камоза	Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия	*подпись, инициалы, фамилия*
« 19 » июня 20 18 г.	« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ	ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО	*институт, реализующий дисциплину*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дисциплина Б1.В.ОД.5 Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе
43.00.00 Сервис и туризм
код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)
43.03.03 «Гостиничное дело»
43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Т.А.Балябина
инициалы, фамилия, подпись

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» является 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

Учебные задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» направлены на решения следующих профессиональных задач:

− раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;

− ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;

− изучить физиологические принципы построения пищевых рационов;

совершенствование организации и отладки бизнес-процессов производству продукции, приему и обслуживанию гостей в ресторанном бизнесе;

− рассмотреть национальные особенности и традиции питания иностранных туристов;

− изучить санитарно – гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организациям питания;

− выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность организовать работу исполнителей (ОПК-2);

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения (ДПК-3).

В результате освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» студент должен:

ОПК-2: способность организовать работу исполнителей	
Знать	организацию труда работников; рациональную организацию рабочих мест в производственных цехах; основы профессиональной подготовки персонала; формы и методы обслуживания потребителей; требования к обслуживающему персоналу; современные методики проведения тренингов на предприятии
Уметь	организовывать индивидуальную и групповую деятельность работников с учетом их психологических особенностей; применять на практике полученные знания; организовывать и контролировать работу обслуживающего персонала
Владеть	навыками составления графиков выхода на работу работников производственной и торговой групп; нормами профессиональной речи, коммуникативными навыками;
ПК-1: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	место службы питания в гостинице, ее взаимосвязь с другими службами; организационную структуру службы питания; различные подходы к организации питания в гостинице; основные методы, этапы, процессы и способы предоставления услуг потребителям; виды услуг питания и методы обслуживания в гостиничном предприятии.
Уметь	организовывать деятельность предприятий питания на основе современных технологий с целью предоставления продукции и услуг; применять современные методы обслуживания потребителей
Владеть	современными информационными технологиями, методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителями услуг предприятий; особенностями составления рационов для организованных контингентов питающихся
ПК-4: готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	
Знать	оперативное планирование производства, организацию рабочих мест; виды предоставляемых услуг и методы обслуживания; особенности организации питания различных групп туристов
Уметь	анализировать организацию рабочих мест, расстановку технологического оборудования на них; анализировать и организовывать деятельность предприятий питания различных типов и классов на основе современных технологий с целью предоставления услуг

Владеть	готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности службы питания в гостинице; навыками оценки качества обслуживания и предоставления услуг различным категориям и группам потребителей
ДПК-3: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения	
Знать	нормативно-правовые документы, правила техники безопасности, структуру, виды ресторанной деятельности в гостиничных комплексах и других средствах размещения; организацию рабочих мест в производственных цехах; особенности обслуживания различных категорий потребителей; формы, методы, технику организации обслуживания потребителей
Уметь	организовывать работу производства предприятия питания в гостиничных комплексах и других средствах размещения; реализовывать комплексное обслуживание потребителей на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения; оперативно принимать решение по проблемам, возникающим конкретных ситуациях при обслуживании
Владеть	способами планирования производственной деятельности; способами; способами разработки ассортимента и расчета массы сырья; знаниями по организации и обеспечения качества предоставляемых услуг потребителям; навыками по выбору методов и форм обслуживания в зависимости от особенности предприятия и контингента потребителей

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность дисциплина «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» входит в число обязательных дисциплин вариативной части (Б1.В.ОД.5).

В качестве основы для изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» используются знания, полученные при изучении дисциплин «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «Технология ресторанной продукции», «Организация гостиничного дела», «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности», «География и культура напитков мира», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» необходимы при изучении дисциплин: «Банкеты и приемы», «Экономика предприятия питания». Также знания, полученные при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности»

используются при написании курсовой работы, выпускной квалификационной работы по данному направлению подготовки.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Программой курса предусмотрено применение следующих образовательных технологий: чтение лекций, проведение семинарских и практических работ, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя, контрольная работа, написание курсовой работы. При проведении практических работ используется интерактивный метод - метод кооперативного обучения (командная поддержка индивидуального обучения).

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронной почты, по которой студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронной почте – свободный, электронный адрес преподавателя имеется на странице сайта ТЭИ СФУ.

Формами рубежного контроля освоения дисциплины является решение ситуационных задач, опрос по темам курса, зачет. Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является курсовая работа, экзамен.

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» изучается студентами пятого курса заочной формы обучения в 9, 10 семестрах, языком обучения является русский.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.часов)	Семестр	
		9	10
Общая трудоемкость дисциплины	**10/360**	**5/180**	**5/180**
Контактная работа с преподавателем:	**1,55/56**	**0,83/30**	**0,72/26**
занятия лекционного типа	0,61/22	0,33/12	0,28/10
занятия семинарского типа	0,94/34	0,5/18	0,44/16
в том числе: семинары	0,39/14	-	0,39/14
практические занятия	0,55/20	0,5/18	0,05/2
практикумы			
лабораторные работы			
другие виды контактной работы			
в том числе: курсовое проектирование	+		+
групповые консультации			
индивидуальные консультации	+		+
иные виды внеаудиторной контактной работы			
Самостоятельная работа обучающихся:	**7,94/286**	**3,92/141**	**4,02/145**
изучение теоретического курса (ТО)	3,33/120	2,33/84	1,0/36
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	2,61/94	1,58/57	1,03/37
реферат, эссе (Р)			
курсовое проектирование (КР)	2,0/72		2,0/72
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	**2 экзамена 0,5/18**	**Экзамен 0,25/9**	**Экзамен 0,25/9**

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад.час)		
1	Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.	-	-		4	ПК-1
2	Организация ресторанного производства	-	2, в т.ч		22, в т.ч.	ОПК-2, ПК-1
2.1	Организационно-правовые формы предприятий. Формы и виды корпоративного предпринимательства	-	2		4	
2.2	Основные этапы организации ресторанного заведения				6	
2.3	Государственное регулирование ресторанной деятельности				4	
2.4	Разработка концепции ресторанного заведения				8	
3	Научная организация труда персонала ресторанных предприятий	4, в т.ч.	6, в т.ч.		38, в т.ч.	ОПК-2, ПК-1
3.1	Сущность, задачи и основные направления организации труда	2	2		2	
3.2	Рациональное разделение и кооперация труда				4	
3.3	Организация рабочих мест и их обслуживание				8	
3.4	Мероприятия по улучшению условий труда работников предприятий				4	
3.5	Рационализация трудового процесса				6	
3.6	Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха				6	
3.7	Нормирование труда. Методы изучения затрат рабочего времени	2	4		8	
4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы	-	-		6	ДПК-3, ПК-1
5	Оперативное					

	планирование производства	2	2, в т.ч.		14, в т.ч.	ОПК-2, ДПК-3, ПК-4
5.1	Принципы и методы организации производства	2	2		4	
5.2	Планирование и регулирование производства				10	
6	Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом	2, в т.ч.	6, в т.ч.		18, в т.ч	ДПК-3, ПК-1, ОПК-2, ПК-4
6.1	Организация работы заготовочных цехов	2	2		6	
6.2	Организация работы доготовочных цехов		2		6	
6.3	Организация работы специализированных цехов		2		6	
7	Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия	2	2		12, в т.ч.	ОПК-2, ПК-1, ПК-4
7.1	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	2	2		4	
7.2	Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения				4	
7.3	Производственная логистика				4	
8.	Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе	2	2		16, в т.ч.	ПК-1, ПК-4
8.1	Функции и задачи коммерческой деятельности	2	2		2	
8.2	Организация кейтеринговый службы				8	
8.3	Франчайзинг в ресторанной деятельности				6	
9	Виды услуг и методы обслуживания	2	2		10	ПК-1
10	Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных форматов и категорий, рестораны и бары гостиниц	2	2		8	ПК-1, ПК-4, ОПК-2
11	Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в	2	2		8	ПК-1, ПК-4

	гостиничных номерах).					
12	Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления	2, в т.ч.	2, в т.ч.		20, в т.ч	ПК-1
12.1	Принципы и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню	2	2		4	
12.2	Карты напитков, принципы составления				4	
12.3.	Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.				4	
12.4.	Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах. Организация диетического и детского питания.				4	
12.5	Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.				4	
13	Прогрессивные и специальные формы и методы обслуживания	2	2.		22, в т.ч.	ПК-1, ДПК-3
13.1	Мерчандайзинг: виды и приемы	2	2		4	
13.2	Ускоренные формы обслуживания				6	
13.3	Специальные формы обслуживания посетителей				6	
13.4	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне				6	
14	Организация обслуживания иностранных туристов	-	2		8	ОПК-2, ПК-1, ДПК-3
15	Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности	-	2		8	ОПК-2, ПК-1, ПК-4
Итого		22	34		214	
Курсовая работа					72	
Экзамен, экзамен		9, 9				
ВСЕГО по дисциплине		360			286	

3.2 Занятия лекционного типа

	№ раздела	Наименование занятий[1]	Объем в акад.часах

№ п/п	дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии: место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.	-	
2	2.1, 2.2, 2.3	Организация ресторанного производства: Организационно-правовые формы предприятий. Формы и виды корпоративного предпринимательства Основные этапы организации ресторанного заведения. Схема регистрации предприятия, регламентированная действующим законодательством и федеральными нормативными актами. Порядок и этапы создания предприятия Государственное регулирование ресторанной деятельности. Направления государственного регулирования	-	
3	2.4	Организация ресторанного производства: Разработка концепции ресторанного заведения. Составляющие концепции, их характеристика. Виды концепций.	-	-
4	3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	Научная организация труда персонала ресторанных предприятий: Задачи и основные направления организации труда. Рациональное разделение и кооперация труда. Принципы и виды разделения труда Организация рабочих мест и их обслуживание. Принципы совершенствования и требования к организации рабочих мест, классификация. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу, их характеристика, требования. Факторы утомляемости. Режимы труда и отдыха, их сущность	2	
5	3.7	Научная организация труда персонала ресторанных предприятий: Нормирование труда. Методы изучения затрат рабочего времени. Классификация затрат рабочего времени. Фотография рабочего времени :индивидуальная и групповая, методика проведения. Хронометраж. Показатели повышения эффективности использования рабочего времени. Самофотография рабочего времени.	2	2
6	4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров. Оснащение складской группы помещений. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.	-	

		Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования. Стандартизация и унификация тары. Рациональная организация тарных предприятий		
7	5.1, 5.2	Оперативное планирование производства: Принципы и методы организации производства. Производственная программа предприятия. Составление плана-меню. Определение потребности в сырье. Оформление документов для получения сырья. Организация учета и отчетности. Организация контроля качества продукции	2	
8	6.1, 6.2, 6.3	Организация работы цехов на предприятиях с полным производственным циклом: Организация работы заготовочных цехов. Организация производства полуфабрикатов из овощей, птицы, дичи, мяса, субпродуктов, рыбы, морепродуктов на предприятия, работающих по полному производственному циклу. Организация рабочих мест. Организация труда Организация работы доготовочных цехов. Особенности разработки производственной программы. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы цеха по доработке полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы специализированных цехов. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы мучного цеха	2	
9	7.1, 7.2, 7.3	Основы организации снабжения службы питания гостиничного предприятия: продовольственное и материально-технического снабжение. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения. Виды, источники и формы снабжения. Договорные связи с поставщиками. Система товародвижения. Оценка эффективности снабжения предприятий питания Производственная логистика. Специфика логистического подхода к управлению материальными потоками. Функциональная взаимосвязь логистики с маркетингом, финансами и планированием производства. Материальные потоки и логистические операции. Логистическая система. Схема реализации бизнес-процесса «Логистика».	2	2
10	8.1	Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе: функции и задачи, методологические основы определения эффективности коммерческой деятельности. Сегментация рынка продукции и услуг ресторанной деятельности	-	

11	8.2	Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе: организация кейтеринговый службы. Организация выездных банкетов (кейтеринг), виды кейтеринга, характеристики	1	
12	8.3	Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе: Франчайзинг в ресторанной деятельности. Франчайзинг как тип бизнеса. Формы хозяйственной интеграции малых, средних и крупных предприятий в сфере ресторанного бизнеса. Понятия франчайзера, франчайзи, франшизы, роялти. Преимуществ и недостатки франчайзинга для франчайзи, франчайзера. Франшизный договор	1	2
13	9	Виды услуг и методы обслуживания. Формы и методы обслуживания. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.	2	
14	10	Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. Миссия и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания гостиницы. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы. Рестораны и бары гостиниц	2	
15	11	Секция обслуживания номеров. (Особенности обслуживания в гостиничных номерах). Прием и порядок выполнения заказа.	2	
16	12.1	Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Принципы и последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню. Виды меню.	2	
17	12.2	Карты напитков, принципы составления		
18	12.3	Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания		
19	12.4	Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах. Организация диетического и детского питания. Основные принципы построения диетического питания. Учет возрастных особенностей, современных школ питания		
20	12.5	Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов. Основа национальной кулинарии. История развития и особенности национальных кухонь стран ближнего и дальнего зарубежья.		

21	13.1, 13.2, 13.3, 13.4	Прогрессивные и специальные формы и методы обслуживания. Мерчандайзинг: виды и приемы Ускоренные формы обслуживания: экспресс-обслуживание, зал-экспресс, экспресс-стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, презентация, кофе-брейк, «счастливый час». Особенности обслуживания гостей на высшем уровне: услуги для VIP гостей. Наборы для vip гостей. Программы встречи vip гостей. Методы обслуживания vip гостей.	2	2
22	14	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания групп туристов. Способы предоставления услуги питания. Услуги питания в пути следования. Особенности питания иностранных туристов. Особенности приготовления и подачи блюд. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей	-	
23	15	Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности. Взаимодействие с коллективом согласно концепции предприятия. Принципы взаимодействия. Тренинг командообразования. Принципы, методы и формы администрирования персонала; обучения и повышения квалификации; стимулирования персонала. Мотивационные программы для персонала.	-	
		Итого:	22	8

3.3. Занятия семинарского типа

	№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий[1]	Объем в акад.часах	
				всего	в том числе, в
	1	2	3	4	5
1	1		Семинарское занятие №1 Организация службы питания в гостиничном предприятии, современные тенденции развития.	-	
2	2.1, 2.2, 2.3		Семинарское занятие № 2 Основные этапы организации ресторанного заведения. Государственное регулирование ресторанной деятельности	-	
3	2.4		Практическое занятие № 1 Разработка концепции ресторанного предприятия	2	2
4	3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5		Семинарское занятие № 3 Основы научной организации труда	-	
5	3.6		Практическое занятие № 2 Определение численности работников службы питания. Составление графиков выхода на работу	2	
6	3.7		Практическое занятие № 3 Техническое нормирование. Составление фактического и проектируемого баланса рабочего времени. Практическое занятие № 4 Обработка и анализ хронометражных данных	2 2	
9	4		Практическое занятие № 5 Расчет необходимого количества функциональных	-	

		емкостей для полуфабрикатов для заданного предприятия		
12	5.1	Семинарское занятие № 4 Принципы и методы организации производства		
13	5.2	Практическое занятие № 6 Разработка дневной производственной программы для заданного предприятия	2	
14	6.1	Практическое занятие № 7 Организация работы заготовочных цехов в составе службы питания гостиниц	2	
15	6.2	Практическое занятие № 8 Организация работы доготовочных цехов в составе службы питания гостиниц	2	
16	6.3	Практическое занятие № 9 Организация работы специализированных цехов в составе службы питания гостиниц	2	
7	7.2	Практическое занятие № 10 Расчет потребности в полуфабрикатах и сырье для заданного предприятия питания	-	
8	7.3	Практическое занятие № 11 Разработка схемы бизнес-процесса «Логистика» (взаимосвязи логистического процесса с планированием производства, складским хозяйством и реализацией продукции) заданного предприятия	2	
10	8.1, 8.2	Семинарское занятие № 5 Схема организации процесса выездного обслуживания. Перспективы развития кейтеринговых компаний. Характеристика и специфика различных видов кейтеринга	2	2
11	8.3	Семинарское занятие № 6 Франчайзинг как тип бизнеса. Формы хозяйственной интеграции малых, средних и крупных предприятий в сфере ресторанного бизнеса. Преимуществ и недостатки. Франшизный договор. Проблемы и перспективы.	-	
17	9	Семинарское занятие № 7 Формы и методы обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия	2	
18	10	Семинарское занятие № 8 Миссия и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания. Рестораны и бары в гостиницах	2	
19	11	Семинарское занятие № 9 Секция обслуживания номеров. Схема обслуживания	2	
20	12.1	Практическое занятие № 12 Задание: расположить в правильной последовательности в меню заданные блюда для определенного типа предприятия питания	-	
21	12.2	Практическое занятие № 13 Задание: составить карту напитков для предложенных предприятий питания гостиничного комплекса	-	
22	12.3	Практическое занятие № 14 Составить меню для заданного контингента питающихся	2	

23	12.4	Практическое занятие № 15 Составить примерное меню для санаторно-курортного комплекса	-	
24	12.5	Семинарское занятие № 10 Особенности организации питания групп иностранных туристов.	-	
25	13.1	Семинарское занятие № 11 Виды и приемы мерчандайзинга, применяемы на предприятиях питания в гостиничных комплексах	-	
26	13.2	Семинарское занятие № 12 Ускоренные формы обслуживания. Организация питания по типу «шведский стол»	2	2
27	13.3	Семинарское занятие № 13 Специальные формы обслуживания	-	
28	13.4	Семинарское занятие № 14 Программы встречи vip гостей. Методы обслуживания vip гостей.	-	
29	14	Семинарское занятие № 15 Требования к обслуживанию иностранных туристов. Особенности питания иностранных туристов	2	
30	15	Семинарское занятие № 16 Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности. Формирование профессиональной команды в ресторане (тренинг)	2	2
Итого			34	8

3.4 Лабораторные работы

Учебным планом не предусмотрены

3.5 Примерная тематика курсовых работ

В ходе учебного процесса предусмотрено выполнение курсовой работы. Курсовая работа завершает этап изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности». При ее выполнении студенты закрепляют, расширяют и систематизируют знания, полученные в процессе изучения дисциплины, приобретают навыки самостоятельной работы при решении комплекса взаимосвязанных задач – учебных, технических, научных, объединенных общей темой.

Цель работы: научить студента применять полученные в ходе изучения дисциплины знания для решения конкретных вопросов, в частности, для производственной программы предприятия, организации рабочих мест в цехах, разработки концепции ресторанного заведения, организации обслуживания на конкретном предприятии. Курсовая работа может быть выполнена студентом как научная самостоятельная работа по специальной программе. Также могут быть рекомендованы работы, носящие групповой характер выполнения. Работа выполняется параллельно с курсом лекций, практических и семинарских занятий.

Тематика курсовой работы утверждается на заседании кафедры. Примерный объем курсовой работы – 35-40 листов.

Курсовая работа состоит из: введения, основной части, заключения, библиографического списка, приложений.

Во введении необходимо отметить актуальность темы, осветить конкретные задачи и их значение в развитии ресторанной деятельности, определить цель и задачи работы.

В основной части дается характеристика предприятия, изучается организация работы всего предприятия в целом и его отдельных подразделений, а также рекомендации по совершенствованию производства и обслуживания на предприятии.

В заключении содержатся выводы и итоги, практические рекомендации.

Библиографический список включает источники литературы, используемые при написании курсовой работы.

В приложении представлены план-меню, карты вин (чая, кофе, коктейлей, пива), структура управления предприятием.

Курсовая работа защищается комиссии (из трех человек), в состав которой входят руководитель проекта и др. преподаватели кафедры. Результаты защиты заносятся в протокол, который подписывается всеми членами комиссии.

Примерные темы курсовых работ:

1. Организация работы ресторана на 80 мест с коктейль –баром на 15 мест при гостинице 4*
2. Организация работы ресторана на 120 мест с коктейль - холлом на 40 мест при гостиничном комплексе
3. Организация работы кафе на 65 мест с пивным баром на 20 мест при гостинице 4*
4. Организация работы столовой на 140 мест с фито баром на 10 мест при санаторно-курортном комплексе
5. Организация работы ресторана на 66 мест
6. Организация работы ресторана при гостинице на 120 мест с винным баром на 22 места
7. Организация работы кафе на 78 мест со снек – баром на 20 мест при кемпинге
8. Организация работы кафе на 75 мест с поэтажным буфетом при гостинице 4*
9. Организация работы ресторана на 85 мест с лобби-баром на 16 мест
10. Организация работы ресторана на 100 мест с лаунж - баром на 23 места при гостинице 5*
11. Организация службы питания в туристических комплексах
12. Совершенствование деятельности службы питания в гостинице
13. Обслуживание туристических групп предприятиями питания в отеле
14. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице
15. Организация кейтеринговой службы при гостиничном комплексе

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная литература

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : Учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 536 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=858884

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=504888

4. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: http: //www.znanium.com/bookread.php?book=389895

5. Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль 43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Т. А. Балябина, О. М. Сергачева. – Красноярск : СФУ, 2017. – Режим доступа: https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=18632

6. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614

Дополнительная литература

1. Башин Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

3. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=232724

4. Косян А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С. Б., Мамахай А. К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761

6. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

7. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Формой промежуточного контроля по дисциплине «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» является экзамен, который проводится в устной форме по экзаменационным билетам. Оценочными средствами для текущего, рубежного и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольные вопросы к зачету и экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в фонде оценочных средств в приложении.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : Учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 536 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=858884

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2015. - 526 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=504888

4. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: http: //www.znanium.com/bookread.php?book=389895

5. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614

Дополнительная литература

1. Башин Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502139

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 207 с.

3. Джум Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=232724

4. Косян А. С. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С. Б., Мамахай А. К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761

6. Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

7. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602

Нормативно-правовая литература

1. Гост 30389-2013. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». – Введ. 01.01.2016. – М.: стандартинформ, 2015. – 11 с.

2. Гост 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.

3. Гост 30524-2013. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.

5. Гост 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», - Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.

6. Гост р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2012. – 10 с.

7. Гост 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2013.

8. Гост 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2012.

9. Гост р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу». – Введ. 01.07.2013. – М.: Стандартинформ, 2013

10. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник / сост. Федотова и. Ю. 4-е изд. С испр. и доп. – М.: ЗАО издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 320 с.

11. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 от 17.12.99 с изменениями от 03.06.2009 № 121-фз, вступил в силу с 1 января 2010 г.

12. Постановление правительства рф № 988 от 21.12.2000 г «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий».

13. Правила Оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 Г. № 1036, с изменениями и дополнениями, утв. Постановлением правительства от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 г. № 276, от 21.08.2012 г. № 842, от 04.10.2012 г. № 1007

14. Приказ мз рф № 325 от 15.08.01 г «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции».

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- 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/

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: http://ibooks.ru

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине производства и обслуживания в ресторанной деятельности» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка к практическим и семинарским занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов включает: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, ее обобщение и использование в решении конкретных практических и теоретических задач и ситуаций, написание курсовой работы по дисциплине.

Виды мониторинга самостоятельной работы соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

- текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на практических и семинарских занятиях. Формы текущего контроля: практические работы;

- рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ, контрольная работа;

- промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – курсовая работа, экзамен.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса студентов.

Критерии оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов. Выполнение заданий самостоятельной работы студентами, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практически и семинарских занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине является обязательным условием понимания студентов значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности» представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Формы самостоятельной работы студентов

Раздел	Формы самостоятельной работы студентов	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
2. Организация ресторанного производства	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
3. Научная организация труда персонала ресторанных предприятий	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой Проработка конспекта для экспресс-опроса	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем; аргументированное решение практических задач	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

4.Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской службы	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
5. Оперативное планирование производства	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям. Проработка конспекта для экспресс-опроса	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем; выполнение практического задания	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
6. Организация работы цехов на предприятиях питания с полным производственным циклом	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к практическим занятиям. Проработка конспекта для экспресс-опроса	текущий	выполнение практического задания	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
Контрольная работа	Проработка литературы для написания контрольной работы	рубежгый	Защита контрольной работы	Разработка заданий для контрольной работы, проверка
Экзамен	Проработка конспекта лекций и литературы для экзамена	промежуточный	Ответы на вопросы экзамена	Контроль, консультация, предупреждение об экзамене
7. Основы организации снабжения службы питания	Конспектирование основной учебной и периодической литературы,	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы

гостиничного предприятия	дополнение конспекта рекомендованной литературой			
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
8. Коммерческая деятельность в ресторанном бизнесе	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям. Проработка конспекта для экспресс-опроса	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
9. Виды услуг и методы обслуживания	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
10. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных форматов и категорий. Рестораны и бары гостиниц	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

11. Секция обслуживания номеров	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
12. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям. Проработка конспекта для экспресс-опроса	рубежный	ответы на вопросы, предложенные преподавателем; выполнение практических заданий	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
13. Прогрессивные и специальные формы и методы обслуживания	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям.	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
14. Организация обслуживания иностранных туристов	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы

	Подготовка к семинарским занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
15. Кадры и корпоративная культура в ресторанной деятельности	Конспектирование основной учебной и периодической литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	текущий	конспект, обзор информации	Рекомендация списка литературы
	Подготовка к семинарским занятиям	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем;	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
Курсовая работа	Проработка литературы для написания курсовой работы	промежуточный	Защита курсовой работы	Разработка тем. Контроль, предупреждение о защите. Проверка. Оценивание
Экзамен	Проработка конспекта лекций и литературы для экзамена	промежуточный	Ответы на вопросы экзамена	Контроль, консультация, предупреждение об экзамене

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие **лицензионные программы:**

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
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- 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/
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: http://ibooks.ru
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна ТР-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескарскасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.