

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.11 «Организация деятельности предприятий питания»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости дисциплины: 6 зачетных единиц.

Цель освоения дисциплины «**Организация деятельности предприятий питания**» – дать студентам общее представление о функционировании предприятия питания, как составной части гостинично-ресторанного комплекса, изучить основные технологии управления и принципы деятельности предприятия общественного питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать у студентов системные знания о типах предприятий общественного питания;
- изучить организационную деятельность предприятий общественного питания;
- рассмотреть организационную и производственную структуру предприятия общественного питания;
- изучить особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений;
- подробно изучить особенности торговой части предприятий общественного питания и помещения для потребителей;
- изучить особенности работы служебных помещений предприятия питания;
- изучить направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Место дисциплины в структуре учебного плана.

Дисциплина «**Организация деятельности предприятий питания**» относится к обязательной части в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «**Организация деятельности предприятий питания**» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы знания об общей структуре предприятия питания, навыки распознавания особенностей организации деятельности всех подразделений предприятий питания.

Изучение дисциплины «**Организация деятельности предприятий питания**» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплин «**Основы гостеприимства**», «**Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности**».

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы дисциплины:

1. Типы предприятий общественного питания.
2. Организационная деятельность предприятий общественного питания.
3. Организация производства в предприятиях общественного питания.
4. Характеристика торговой части предприятий общественного питания.
5. Организация работы вспомогательных производственных подразделений.
6. Помещения для потребителей.
7. Характеристика служебных помещений.
8. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.

Примерная тематика курсовых работ (проектов):

1. Понятие и сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
3. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
4. Социальные и экономические задачи и функции общественного питания.
5. Определение типа и класса предприятий общественного питания.
6. Отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания.
7. Определение сущности услуги предприятия общественного питания: основные типы услуг.
8. Виды и классификация услуг предприятия общественного питания.
9. Отличия услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания.
10. основополагающие стандарты и регламенты, регулирующие деятельность предприятия общественного питания в РФ.
11. Основные функциональные группы помещений предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
12. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
13. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.
14. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
15. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
16. Общая характеристика производственной и торговой группы помещений предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
17. Состав помещений для приема и хранения товаров, их функциональное назначение в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
18. Характеристика организационной структуры: столовой, кафе, бара, ресторана.
19. Структура управления современного ресторана как функциональной части гостинично-ресторанного комплекса.
20. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
21. Характеристика вспомогательных служб предприятий общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
22. Функциональная роль технических помещений в составе предприятия питания.
23. Сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
24. Компетенции управленческого аппарата предприятия питания по вопросам оперативного планирования.
25. Основные категории нормативных документов, используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.

26. Понятие и виды меню, используемые в предприятиях общественного питания.
27. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
28. Виды и функции меню на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
29. Структура и организация деятельности заготовочных цехов предприятия питания.
30. Структура и организация деятельности доготовочных цехов гостинично-ресторанного комплекса.
31. Основные и специализированные цехи предприятий общественного питания, их роль в деятельности предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
32. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
33. Особенности организации служб питания в городских отелях.
34. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
35. Особенности организации службы питания в санаторно-курортном комплексе.
36. Особенности организации процесса обслуживания в средствах размещения.
37. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
38. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала отдела общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
39. Организация предоставления услуг питания туристам на транспорте.
40. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
41. PR-сопровождение предприятия общественного питания в гостинично-ресторанном комплексе.
42. Формирование имиджа предприятия питания в современных условиях.
43. Банкетные услуги и особенности их организации.
44. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития услуг кейтеринга гостинично-ресторанного комплекса

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет, экзамен, курсовая работа

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент



А.Г. Максименко