

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

Объем трудоемкости дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, ОФО: 6 зачетные единицы (216 часов, из них: 96,5 контактные часы, 83,8 часов самостоятельной работы, 35,7 часов контроль).

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.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Организация деятельности предприятий питания»

№ П.П.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	– знать основные направления научно-технического прогресса в отрасли питания;	– определять типы определять основные направления научно-технического прогресса в отрасли питания;	– методами применяемые для учета оборота материальных фондов и средств современного предприятия питания;
2	ПКУВ-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	– типы предприятий общественного питания; – особенности организационной деятельности предприятий общественного питания; – организационную и производственную структуру предприятия питания; – знать особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений; – знать особенности торговой части предприятий питания; – знать особенности и функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания;	– предприятий общественного питания; – выделять особенности организационной деятельности предприятий общественного питания; – определять особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений; – определять функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания;	– методами составления организационной и производственной структуры предприятия питания; – навыками организации деятельности торговой части предприятий питания; – методами организации работы основных, вспомогательных и служебных помещений предприятия питания.

Таблица 2 – Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
1	Типы предприятий общественного питания	16	4	4	8
2	Организационная деятельность предприятий общественного питания	16	4	4	8
3	Организация производства в предприятиях общественного питания	16	4	4	8
4	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	20,8	4	6	10,8
	<i>Итого по дисциплине:</i>		16	18	34,8

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре ОФО

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	СРС
1	2	3	4	5	6
5	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	32	6	10	16
6	Характеристика служебных помещений.	32	6	10	16
7	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	33	4	12	17
	<i>Итого по дисциплине:</i>		16	32	49

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

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. – М.: «Дашков и К°», 2016. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>.
2. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1.
3. Еремин Н.А. Анализ состояния отрасли общественное питание в РФ и пути её развития / Н.А. Еремин. – М.: Лаборатория книги, 2012. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139295>.
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
5. Крюков Р.В. Ресторанное дело: учебное пособие. – М.: А-Приор, 2009. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369>.
6. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова. - Воронеж: ВГУ, 2016. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>.
7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.
8. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.
9. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. – Ч. 1. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>.

Автор РПД канд. геогр. наук, доцент

А.Г. Максименко