

Аннотация к рабочей программы дисциплины
Б1.О.18 Организация деятельности предприятий питания
(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц

Цель освоения дисциплины

сформировать 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 (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация деятельности предприятий питания» относится к обязательной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 1 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен – в 2 семестре.

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 данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает основные направления научно- технического прогресса в отрасли питания
	Умеет определять типы определять основные направления научно- технического прогресса в отрасли питания
	Владеет методами применяемые для учета оборота

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (<i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i>)
	материальных фондов и средств современного предприятия питания
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает способы поиска технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Умеет применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеет методами научных исследований
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает типы предприятий общественного питания, организационную и производственную структуру предприятия питания, особенности и функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания
	Умеет выделять особенности организационной деятельности предприятий общественного питания, определять функциональную роль в работе служебных помещений предприятия питания
	Владеет методами составления организационной и производственной структуры предприятия питания, определять особенности работы основных и вспомогательных производственных подразделений, навыками организации деятельности торговой части предприятий питания, методами организации работы основных, вспомогательных и служебных помещений предприятия питания

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 2 семестре (1 курсе) (очная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Типы предприятий общественного питания	42	8	8	-	14
2.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	24	4	4	-	16
3.	Организация производства в предприятиях общественного питания	22	4	4	-	14
4.	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	24	4	4	-	16
5.	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	22	4	4		14
6.	Характеристика служебных помещений.	24	4	4		16
7.	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	23	4	4		15
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	169	32	32	-	105
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	11				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	35,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	216				

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

Курсовые работы:

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. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
11. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.
12. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
13. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
14. Общая характеристика производственной и торговой группы помещений предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
15. Состав помещений для приема и хранения товаров, их функциональное назначение в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
16. Характеристика организационной структуры: столовой, кафе, бара, ресторана.
17. Структура управления современного ресторана как функциональной части гостинично-ресторанного комплекса.
18. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
19. Характеристика вспомогательных служб предприятий общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
20. Функциональная роль технических помещений в составе предприятия питания.
21. Сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
22. Компетенции управленческого аппарата предприятия питания по вопросам оперативного планирования.
23. Основные категории нормативных документов, используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
24. Понятие и виды меню, используемые в предприятиях общественного питания.
25. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
26. Виды и функции меню на предприятии питания гостинично-ресторанного комплекса.
27. Структура и организация деятельности заготовочных цехов предприятия питания.
28. Структура и организация деятельности доготовочных цехов гостинично-ресторанного комплекса.
29. Основные и специализированные цехи предприятий общественного питания, их роль в деятельности предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса.
30. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
31. Особенности организации служб питания в городских отелях.
32. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
33. Особенности организации службы питания в санаторно-курортном комплексе.
34. Особенности организации процесса обслуживания в средствах размещения.

35. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
36. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала отдела общественного питания гостинично-ресторанного комплекса.
37. Организация предоставления услуг питания туристам на транспорте.
38. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
39. PR-сопровождение предприятия общественного питания в гостинично-ресторанном комплексе.
40. Формирование имиджа предприятия питания в современных условиях.
41. Банкетные услуги и особенности их организации.
42. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития услуг кейтеринга гостинично-ресторанного комплекса питания.
43. основополагающие стандарты и регламенты, регулирующие деятельность предприятия общественного питания в РФ.
44. Основные функциональные группы помещений предприятия питания.

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет, экзамен.

Автор

Рововая Т.А., профессор кафедры международного туризма и менеджмента, д-р философ. наук