

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 2 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет в осеннем семестре, экзамен – в весеннем.

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 <i>(знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))</i>
<b>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	
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 (знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности))
	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
<b>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания</b>	
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.

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Типы предприятий общественного питания	26	2	-	-	24
2.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	28	2	-	-	26
3.	Организация производства в предприятиях общественного питания	28	2	-	-	26
4.	Организация работы вспомогательных производственных подразделений	30	2	2	-	26
5.	Характеристика торговой части предприятий общественного питания. Помещения для потребителей.	30	2	2	-	26
6.	Характеристика служебных помещений.	28		2	-	26
7.	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.	28		2	-	26
	<b>ИТОГО по разделам дисциплины</b>	<b>198</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>180</b>
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	5				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,5				
	Подготовка к текущему контролю	12,5				
	Общая трудоемкость по дисциплине	180				

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