|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания | | | |  |  |
| Дисциплина | | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |  |  |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |  |  |
| Объем дисциплины | | 7 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Экзамен, Курсовая работа | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания (ПК-4, ПК-5, ПК-6) | | | |  |
| Тема 2. | Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. (ПК-4, ПК-5, ПК-6) | | | |  |
| Тема 3. | Организация снабжения продовольственными и материально- техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств (ПК-1, ПК-5) | | | |  |
| Тема 4. | Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственная структура предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом. (ПК-1, ПК-4, ПК-6) | | | |  |
| Тема 5. | Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню (ПК-1) | | | |  |
| Тема 6. | Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. (ПК-1, ПК-5) | | | |  |
| Тема 7. | Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания. (ПК-1) | | | |  |
| Тема 8. | Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. (ПК-1) | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | | | |
| 1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091555 | | | | | |
|
| 2. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 332 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/470666 | | | | | |

|  |
| --- |
| 3. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1141777 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. дипломир. специалистов 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и направлению подгот. бакалавров 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания". - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 |
|
| 2. Горенбургов М. А., Сологубова Г. С. Технология и организация услуг питания:учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр"). - Москва: Академия, 2012. - 239 |
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** |
|  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023 |
|  |
| Аннотацию подготовил: Крохалев В.А, |

.

**Перечень тем курсовых работ**

1. Особенности организации общественного питания.

1.1 Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.

1.2 Организация и эффективность работы специализированных предприятий.

1.3 Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности работы предприятия.

1.4 Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.

1.5 Малый бизнес в организации питания населения.

1.6 Организационные проблемы создания индустрии питания и индустрии гостеприимства в стране и за рубежом.

1.7 Анализ организационно-технического уровня предприятия.

2. Организация снабжения и транспортно-экспедиционных операций в условиях рынка.

2.1 Организация продовольственного снабжения и транспортно-экспедиционных операций.

2.2 Организация материально-технического снабжения и транспортно-экспедиционных операций.

2.3 Организация складского и тарного хозяйства и пути его совершенствования.

2.4 Организация работы экспедиции.

3. Организация производства на предприятиях общественного питания.

3.1 Организация производственного процесса н предприятии.

3.2 Формирование ассортимента продукции.

3.3 Эффективность использования производственной мощности предприятия общественного питания.

3.4 Организация оперативного планирования производственного процесса.

3.5 Анализ рациональной организации труда на предприятии.

3.6 Формирование режима труда и отдыха на предприятии.

3.7 Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии.

4. Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей.

4.1 Организация и планирование рекламной деятельности в общественном питании.

4.2 Роль и формирование спроса в предприятиях питания.

4.3 Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия.

4.4 Организация услуг предприятиями общественного питания.

4.5 Формирование системы обслуживания на предприятии.

4.6 Организация питания работающих на производственных предприятиях.

4.7 Организация питания учащихся образовательных школ (вузов, лицеев, ПТУ).

4.8 Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного (авиа, водного) транспорта

4.9 Организация работы бара

4.10 Организация обслуживания проживающих в гостиницах

4.11 Формирование и обслуживание питанием в оздоровительных учреждениях (санаториях, больницах)

4.12 Организация мелкорозничной торговой сети

4.13 Организация диетического питания населения и пути его совершенствования

4.14 Оценка и пути улучшения качества обслуживания на предприятии