

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Индустрия общественного питания» для студентов специальности 43.02.10 «Туризм»

Образовательный уровень СПО: базовый

Цели и задачи дисциплины

Предметом изучения являются вопросы состояния общественного питания, сущности процессов организации производства и реализации продукции в современных условиях.

Цель:

- сформировать у студентов систему знаний по вопросам характеристики предприятий общественного питания с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности, позволяющих будущим специалистам использовать полученную информацию на практике.

Задачи:

- отражение в лекционных и практических занятиях сущности современной организации предприятий общественного питания с целью получения максимальной прибыли и удовлетворения потребностей общества;
- проведение практических и семинарских занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами практических навыков и последующую их адаптацию на рынке труда.

Структура дисциплины

Раздел дисциплины, тема и основные вопросы	Очная форма обучения			Заочная форма обучения		
	Лекции	Семинарские занятия	Самостоятельная работа	Лекции	Семинарские занятия	Самостоятельная работа
Раздел 1. Общественное питание в народном хозяйстве страны						
Тема 1. Социально-экономическое значение общественного питания	1	1	1	0,5	1	2
Тема 2. Государственное регулирование общественного питания	1			0,5		2
Тема 3. История развития общественного питания в России и за рубежом	1	1	1		1	2
Тема 4. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	1					4
Тема 5. Общие требования к предприятиям общественного питания	1	2	1	0,5	1	
Раздел 2. Характеристика предприятий общественного питания						
Тема 6. Классификация и типы предприятий общественного питания	1	2	1	0,5		6
Тема 7. Характеристика предприятий	1	1	1	0,5	1	6

общественного питания отдельных типов							
Тема 8. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания		1	1	1	0,5	1	4
№ п/п	Наименование темы	Содержание темы					
Тема 9.	Меню предприятий общественного питания	1	1	1			8
1.	Социально-экономическое значение общественного питания	Понятие общественного питания, особенности работы предприятий; значение в народном хозяйстве страны					
Раздел 3.	Организация производства продукции общественного питания						
2.	Государственное регулирование	Регламентация организационно-правовых форм коммерческих организаций, необходимость государственной регистрации					6
Тема 10.	Производственно-торговая структура предприятия питания в зависимости от типа и характера производственной деятельности	Возникновение общественного питания, видовое разнообразие предприятий; факторы, влияющие на развитие общественного питания					2
3.	История развития общественного питания						2
Тема 11.	Организационно-структурное управление предприятием общественного питания	Предприятия частной, государственной, муниципальной собственности, индивидуальное предпринимательство. Франчайзинг в общественном питании					
Тема 12.	Нормативно-технологическая база предприятий общественного питания	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»					2
Раздел 4.	Функционирование рынка общественного питания	Требование безопасности жизни и здоровья потребителей, соблюдение действующих правил оказания услуг общественного питания и другие					48
Тема 13.	Мировой бизнес кейтеринга и рестораны общественного питания						
Тема 14.	Основные направления и тенденции развития ресторанного рынка в России						
Итого							

6.	Классификация и типы предприятий общественного питания	Основные критерии классификации; определение типа предприятия общественного питания, факторы влияния на установление типа. Дифференциация предприятий с точки зрения комфортности, качества обслуживания и набора предлагаемых услуг
7.	Характеристика предприятий общественного питания отдельных типов	Разновидности ресторанов и баров по месту расположения, ассортименту предлагаемой продукции, уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг, по методам и формам обслуживания, по соотношению уровня обслуживания и цен. Разновидности кафе; отличительные особенности кофейни и кафетерия, столовой и других типов предприятий общественного питания. Требования к предприятиям различных типов и классов
8.	Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания	ГОСТ Р 50762-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». Классификация услуг, их характеристика, общие требования к услугам общественного питания
9.	Меню предприятий общественного питания	Значение и основные цели меню. Виды меню; основные принципы составления. Критерии оценки меню. Оформление меню. Влияние типа и класса предприятия на вид меню, его разработку, содержание и оформление.
10.	Производственно-торговая структура предприятия общественного питания	Общая технологическая схема производства продукции общественного питания; состав подразделений предприятия; цеховая и безцеховая структура производства. Влияние типа предприятия и характера производственной деятельности на его производственно-торговую структуру.
11.	Организационная структура управления предприятием	Горизонтальное и вертикальное разделение труда. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Должностные инструкции; права и обязанности работников.
12.	Нормативно-технологическая база предприятий общественного питания	Основные технологические нормативы по производству кулинарной продукции, технологические и технико-технологические карты. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
13.	Мировой и европейский ресторанные рынки	Ресторанный бизнес США, стран Западной Европы и Юго-Восточной Азии. Распределение оборота по видам

		предоставляемых услуг. Наиболее динамичные сегменты рынка общественного питания. Мировые ресторанные сети. Общемировые тенденции в индустрии питания.
14.	Основные направления и тенденции развития ресторанного рынка в России	Характеристика ресторанного рынка в настоящее время, динамика последних лет. Современные тенденции потребительских предпочтений. Конкуренция в условиях рыночных отношений.

Результатом освоения дисциплины является формирование у

студентов следующих компетенций:

ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК-1)
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2)
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК-3)
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4).
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5)
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6)
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК-7)
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК-8)
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК-9)

Форма промежуточной аттестации: зачет