

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Индустрия общественного питания»  
для ООП 43.03.02 Туризм**

**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 студентам получить практических навыков и последующую их адаптацию на рынке труда.

Учебная дисциплина «Индустрия общественного питания» относится к факультативным дисциплинам учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 «Туризм»

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 2 зачетные единицы (72 часа), в том числе:

для студентов очной формы обучения: лекции – 14 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа (вкл. подготовку к зачету) 40 часов;

для студентов заочной формы обучения: лекции – 4 часа, практические занятия – 6 часов, самостоятельная работа (вкл. подготовку к зачету) 62 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

**Основные разделы**

№ п/п	Наименование темы	Содержание темы
1.	Социально-экономическое значение общественного питания	Понятие общественного питания, особенности работы предприятий; значение в народном хозяйстве страны
2.	Государственное регулирование общественного питания	Регламентация организационно-правовых форм коммерческих организаций, необходимость государственной регистрации
3.	История развития общественного питания в России и за рубежом	Возникновение общественного питания, видовое разнообразие предприятий; факторы, влияющие на развитие общественного питания

4.	Организационно-правовые формы предприятий общественного питания	Предприятия частной, государственной, муниципальной собственности, индивидуальное предпринимательство. Франчайзинг в общественном питании
5.	Общие требования к предприятиям общественного питания	ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Требование безопасности жизни и здоровья потребителей, соблюдение действующих правил оказания услуг общественного питания и другие
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.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими компетенциями: ОК-5, ОПК-3.

Форма промежуточной аттестации - зачет