**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 7 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Экзамен  Курсовая работа | |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Современные тенденции и перспективы развития общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Защита прав потребителей в сфере общественного питания | | |
| Тема 2. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. | | |
| Тема 3. Организация снабжения продовольственными и материально- техническими средствами. Организация складского и тарного хозяйств | | |
| Тема 4. Организация производства заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания. Производственной структуры предприятий общественного питания различных типов. Организация управления персоналом. | | |
| Тема 5. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания. Этапы оперативного планирования. Порядок составления меню | | |
| Тема 6.Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные технологии обслуживания, создание концептуальных предприятий питания. | | |
| Тема 7. Особенности сервировки и подачи блюд. Виды приемов и официальных мероприятий. Особенности банкетного обслуживания. | | |
| Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Организационные особенности обслуживания по месту работы, учебы. Питание и обслуживание иностранных туристов. | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. <http://znanium.com/go.php?id=512131> 2. Маюрникова, Л. А. Технологические процессы в сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие : для студентов вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : КемТИПП, 2015. - 96 с. <https://e.lanbook.com/book/93558>   **Дополнительная литература**   1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <http://znanium.com/go.php?id=389895> 2. Фадеева, З. О. Организация общественного питания [Текст] : учебное пособие / З. О. Фадеева, В. М. Гаянова, Д. А. Карх ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2013. - 197 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480144.pdf> 3. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В. В. Усов. - 12-е изд., стер. - Москва : Академия, 2014. - 432 с. 4. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО по специальностям 260807 "Технология продукции общественного питания", 100114 "Организация обслуживания в общественном питании", НПО по профессиям 260807.01 "Повар, кондитер", 100114.01 "Официант, бармен", учебная дисциплина "Организация производства" / Л. А. Радченко. - Москва : КноРус, 2013. - 321 с. | | |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине*** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  - Справочная правовая система Консультант плюс | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Мекерова О.В.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* |
| ***Темы курсовых работ*** | |
| 1 Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.  2 Организация и эффективность работы специализированных предприятий.  3 Комбинирование в общественном питании и его роль в повышении эффективности работы предприятия.  4 Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.  5 Малый бизнес в организации питания населения.  6 Организационные проблемы создания индустрии питания и индустрии  гостеприимства в стране и за рубежом.  7 Анализ организационно-технического уровня предприятия.  8 Организация продовольственного снабжения и транспортно-экспедиционных операций.  9 Организация материально-технического снабжения и транспортно-экспедиционных операций.  10 Организация складского и тарного хозяйства и пути его совершенствования.  11 Организация работы экспедиции.  12 Организация производственного процесса н предприятии.  13 Формирование ассортимента продукции.  14 Эффективность использования производственной мощности предприятия  общественного питания.  15 Организация оперативного планирования производственного процесса.  16 Анализ рациональной организации труда на предприятии.  17 Формирование режима труда и отдыха на предприятии.  18 Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на  предприятии.  19 Организация и планирование рекламной деятельности в общественном питании.  20 Роль и формирование спроса в предприятиях питания.  21 Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия.  22 Организация услуг предприятиями общественного питания.  23 Формирование системы обслуживания на предприятии.  24 Организация питания работающих на производственных предприятиях.  25 Организация питания учащихся образовательных школ (вузов, лицеев,  ПТУ).  26 Формирование системы обслуживания пассажиров железнодорожного  (авиа, водного) транспорта  27 Организация работы бара  28 Организация обслуживания проживающих в гостиницах  29 Формирование и обслуживание питанием в оздоровительных учреждениях  (санаториях, больницах)  30 Организация мелкорозничной торговой сети  31 Организация диетического питания населения и пути его совершенствования  32 Оценка и пути улучшения качества обслуживания на предприятии | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Мекерова О.В.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова