АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.19.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

Автор: Белова С.К., к.э.н., доцент

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент направленность (профиль) "Ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр
Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Сформировать способность осуществлять оперативное управление операционной деятельностью предприятия и способность к деловой коммуникации в социальной среде и профессиональной сфере

План курса:
Тема 1. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.
Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.

Тема 2. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.
Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания

Тема 3. Основные принципы составления рационов проживающих в гостинице.
Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания.
Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.

Тема 4. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.
Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB);одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д.
Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика.
Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и

поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.

Тема 5. Особенности обслуживания в гостиничных номерах.

Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары

Тема 6. Организация обслуживания массовых мероприятий.

Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика.

Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы.

Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.

Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.

Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.19.02 «Организация и управление производством на предприятии питания» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

– при проведении занятий лекционного типа:

при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);

– при проведении занятий семинарского типа:

опрос, тестирование, эссе, практические задания;

– при проведении экзамена:

ответ на вопросы билета.

Экзамен проводится в виде устного опроса.

Основная литература:

1. Руденко Л.Г. Планирование и проектирование организаций [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л.Г. Руденко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 240 с. — 978-5-394-02497-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62446.html
2. Мамистова Е.А. Экономическое поведение потребителей [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие по организации обучения для направления подготовки: 38.04.01 «Экономика» / Е.А. Мамистова, Е.Б. Фалькович, Н.В. Шишкина. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. — 78 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72788.html
3. Захарова Ю.А. Стратегии продвижения товаров (2-е издание) [Электронный ресурс] / Ю.А. Захарова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 158 с. — 978-5-394-01539-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57066.html