Технологии и организация услуг питания

10010365 Социально-культурный сервис и туризм

10020062 Туризм

08050265 Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства

Институт Сервиса, Моды и Дизайна

Кафедра Туризма и Гостинично-ресторанного бизнеса

Преподаватель: Фоминых И.Л.

Тема 2. Организационная структура предприятия общественного питания

План лекций

- Состав подразделений предприятий общественного питания:
  - административные помещения;
  - производственные помещения;
  - торговые помещения;
  - складские помещения;
  - бытовые помещения;
  - технические помещения.
- Структура управления предприятием питания;
- Принципы управления и размещения сети предприятий общественного питания.

Требования к знаниям, умениям и навыкам

Студент должен:

- Знать:
  - Организационно – производственную структуру предприятия общественного питания и зависимость ее от типа, класса и мощности предприятия;
- Уметь:
  - Предложить оптимальный вариант организационно – производственной структуры предприятия питания в зависимости от типа, класса, мощности предприятия и характера производственного процесса.

Содержание

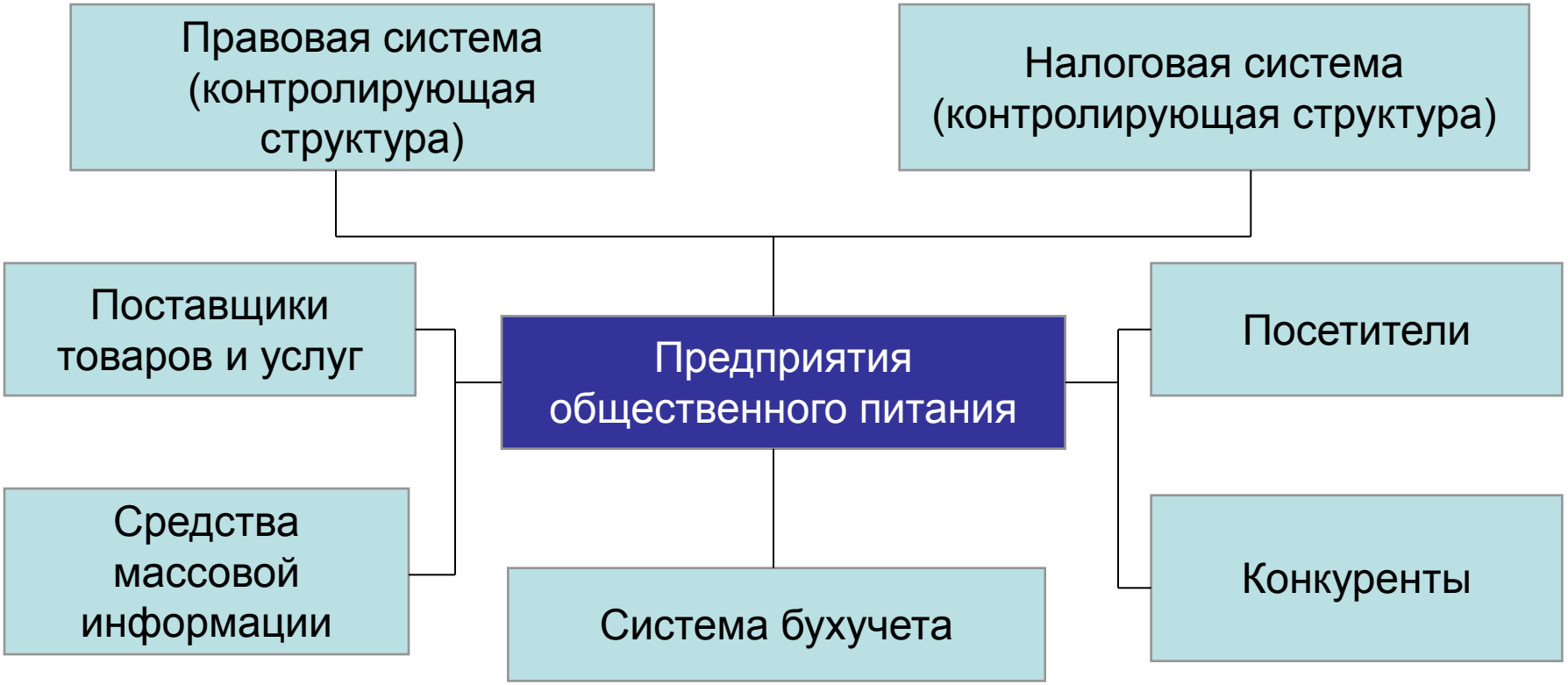
Организационная структура предприятия общественного питания

1. Ключевые понятия
2. Учебный материал
3. Вопросы для самопроверки
4. Рекомендуемая литература

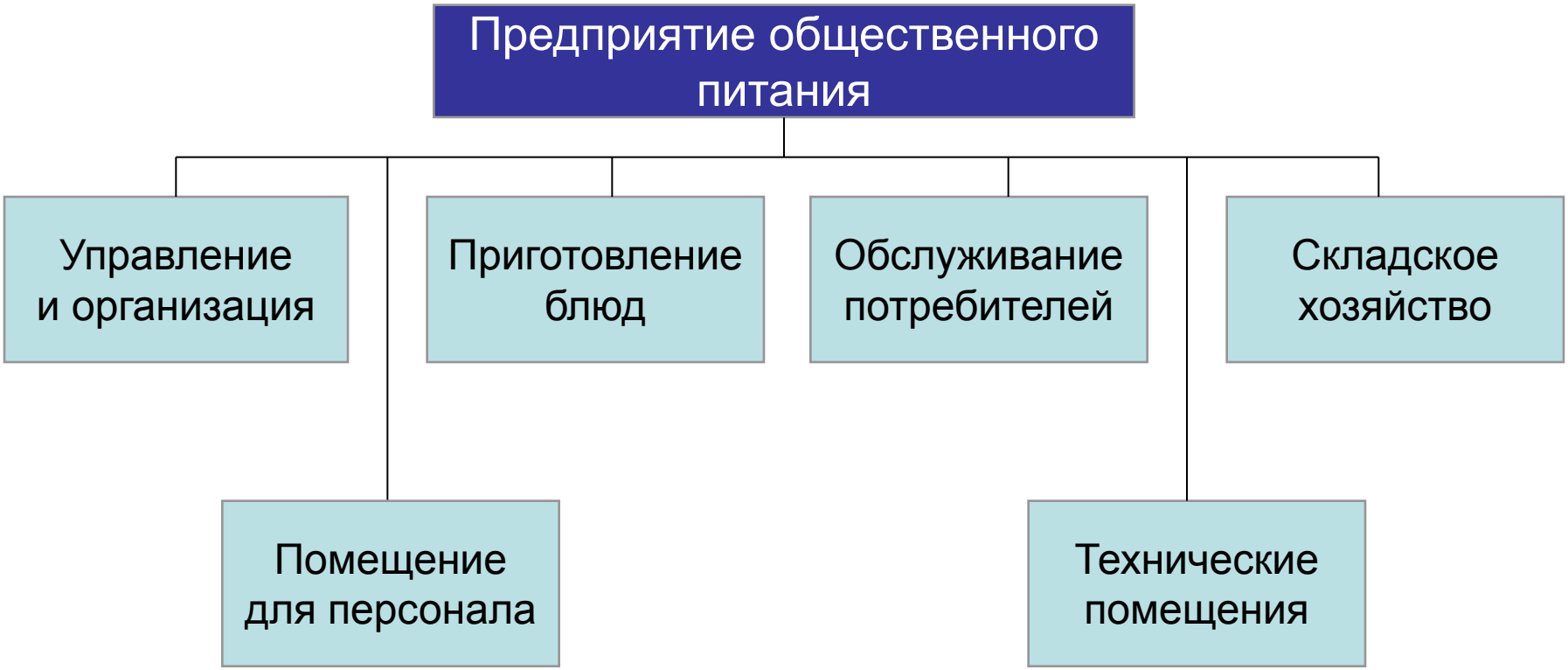
Ключевые понятия

- ФРиО – Федерация рестораторов и отельеров;
- Метрдотель – управляющий процессами обслуживания в ресторанах и барах;
- Производственный персонал;
- Обслуживающий персонал;
- Организационная структура предприятия питания;
- Управленческая структура предприятия питания.

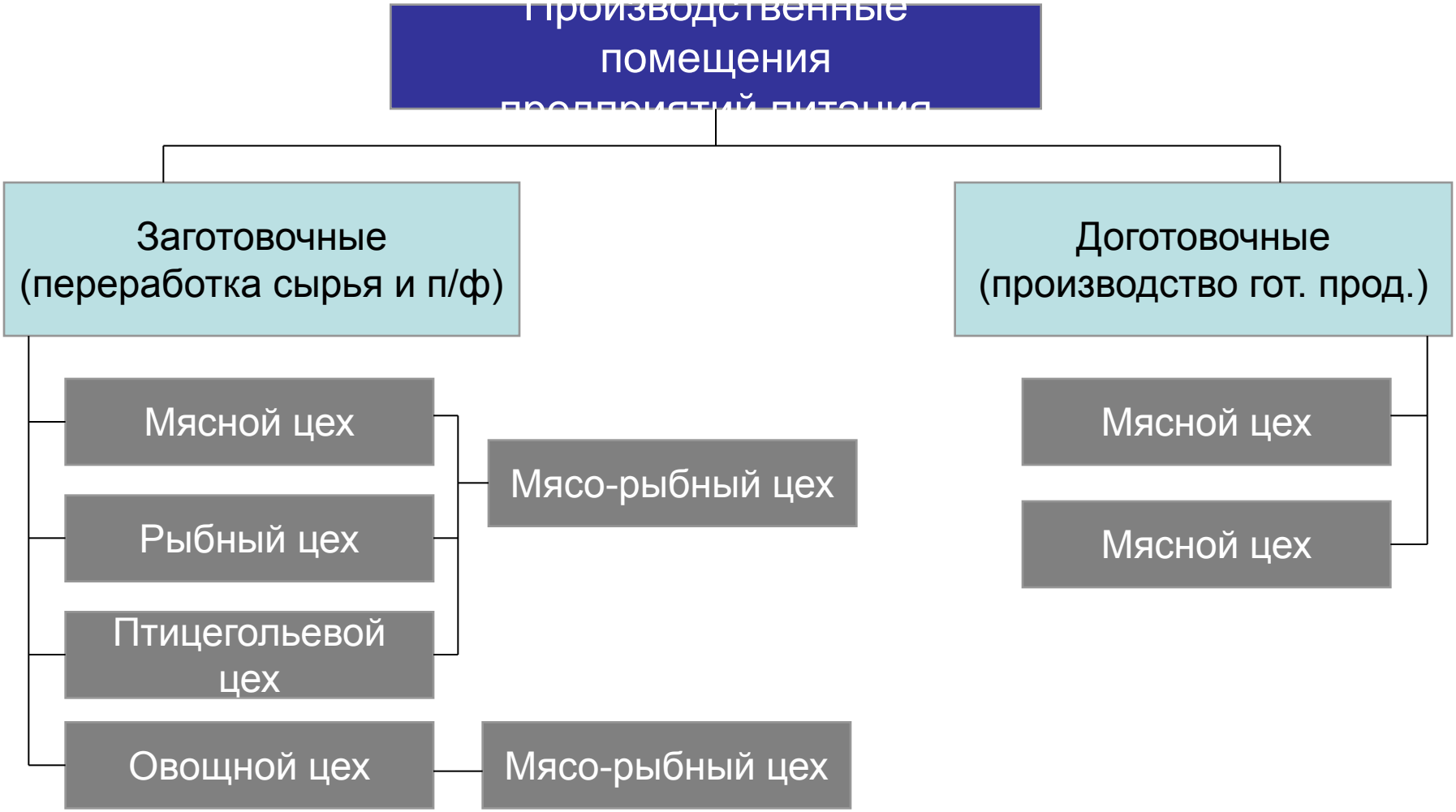
Предпринимательский цикл предприятия питания



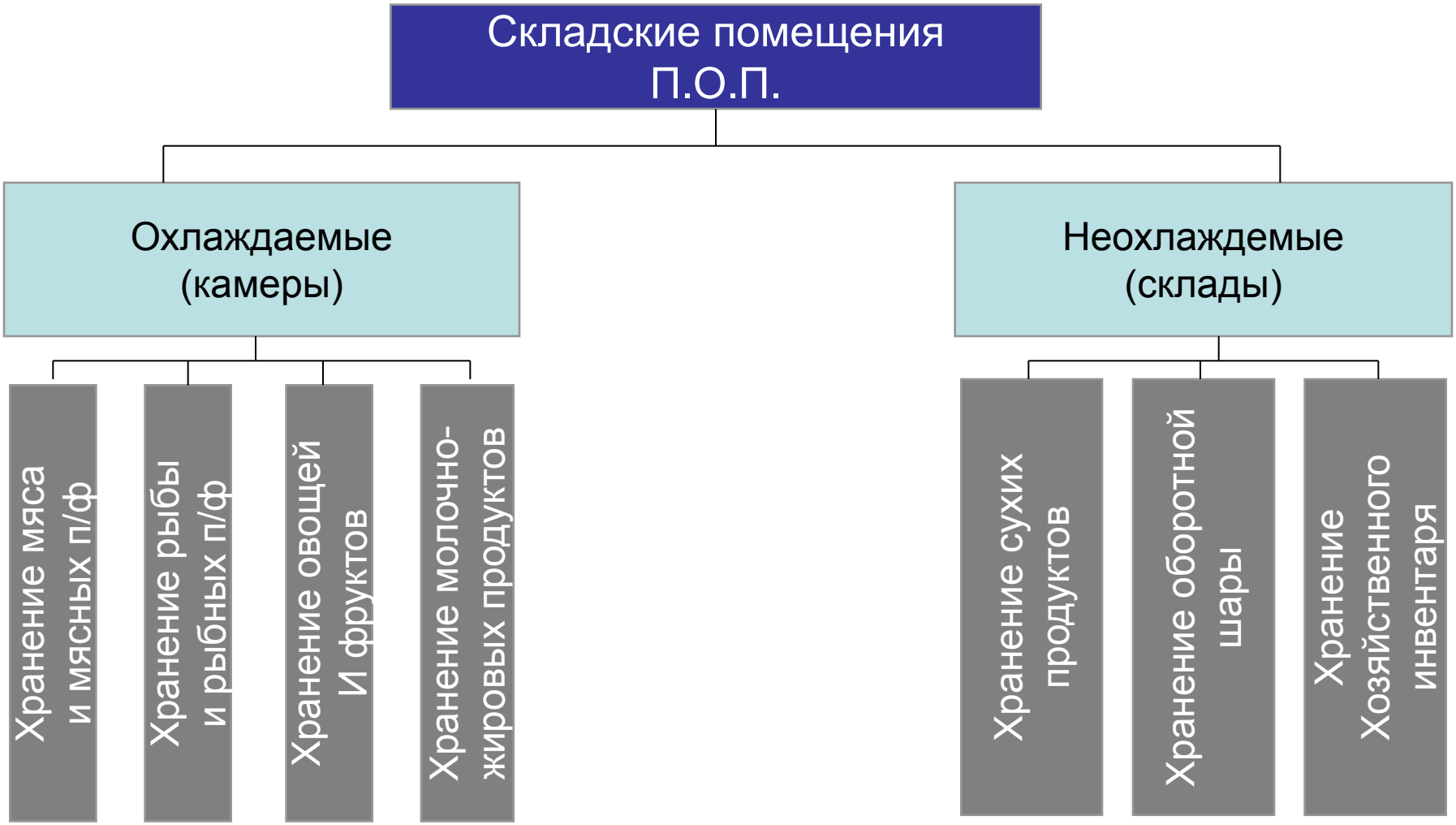
Состав подразделений предприятий питания



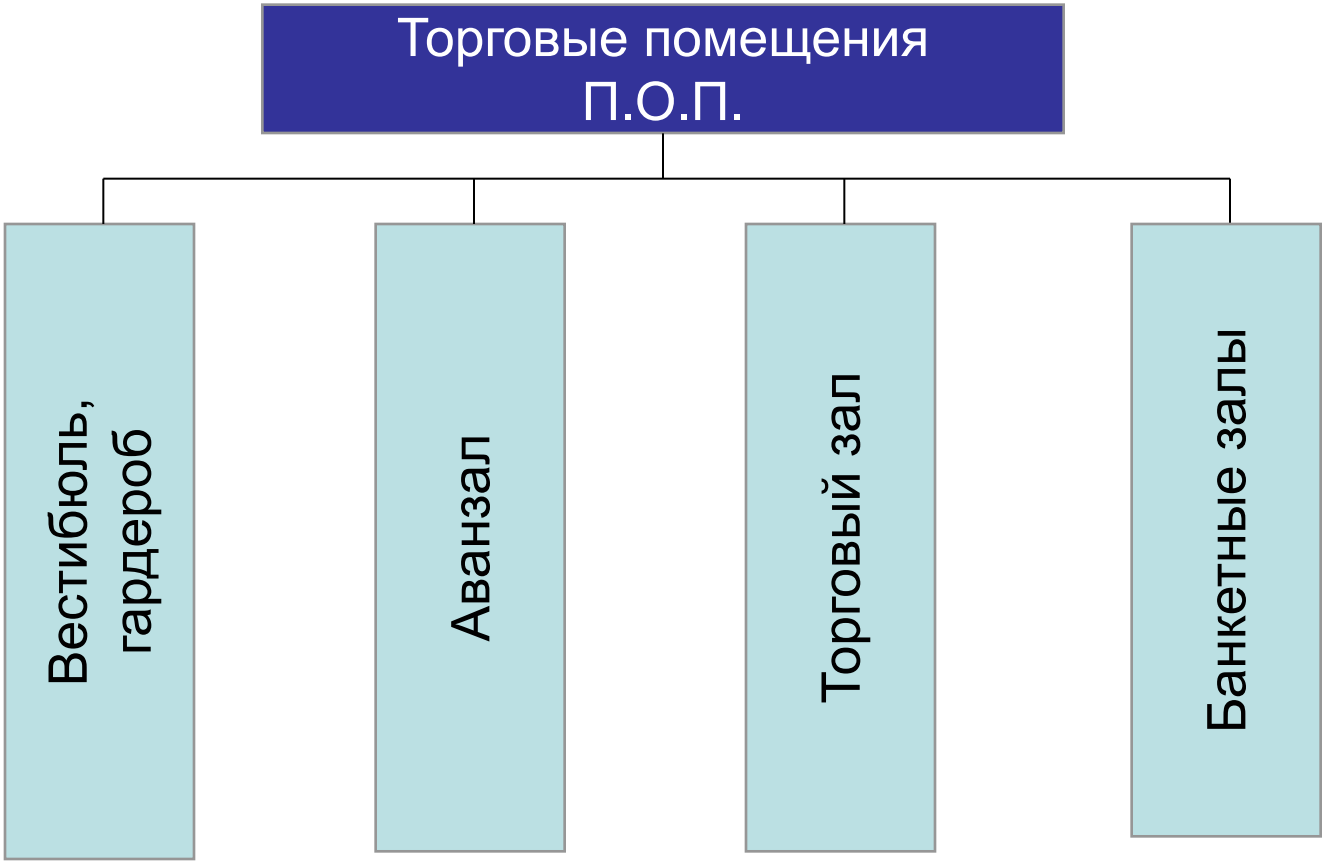
Состав производственных помещений предприятий питания



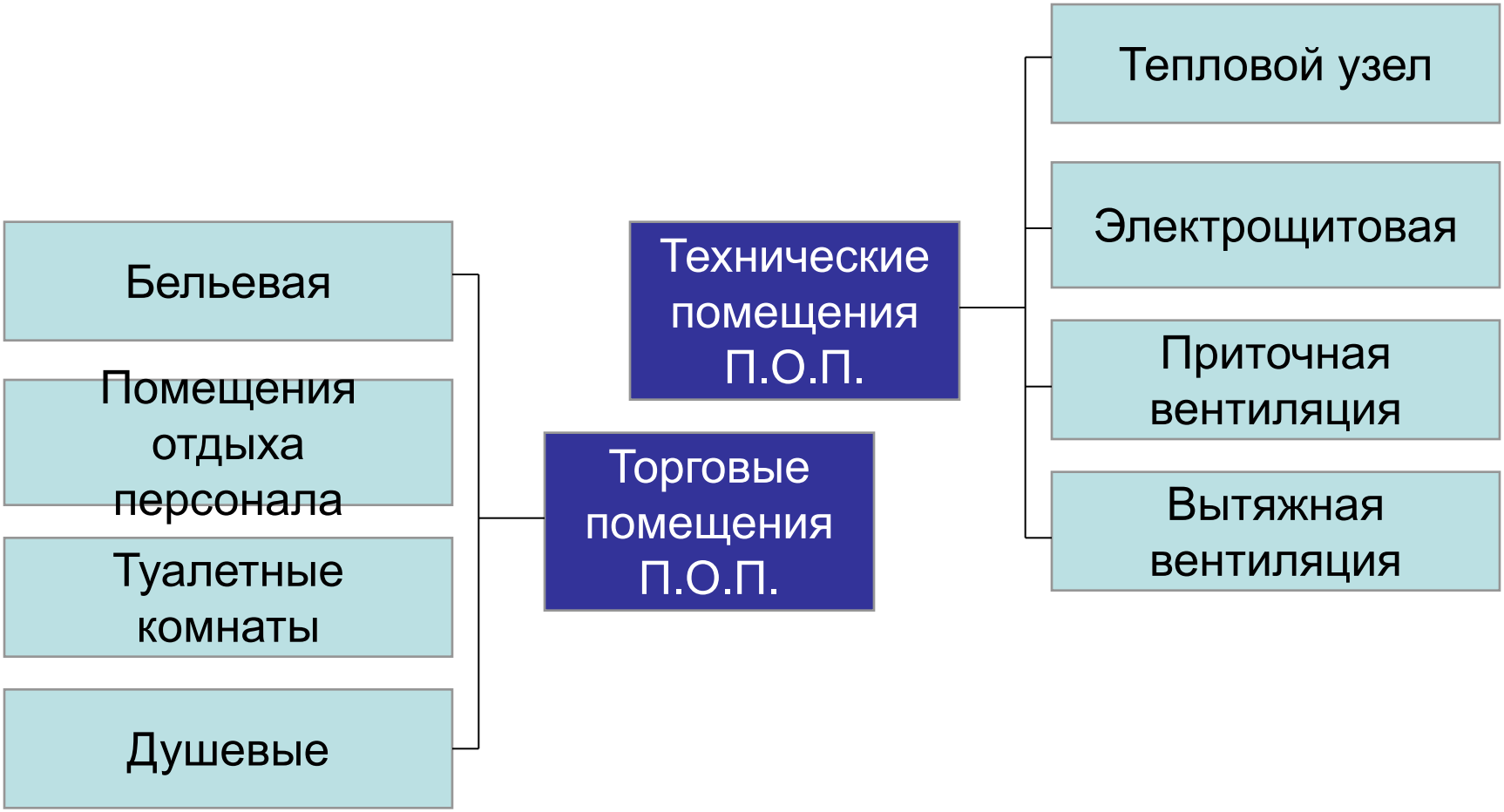
Состав складских помещений предприятий питания



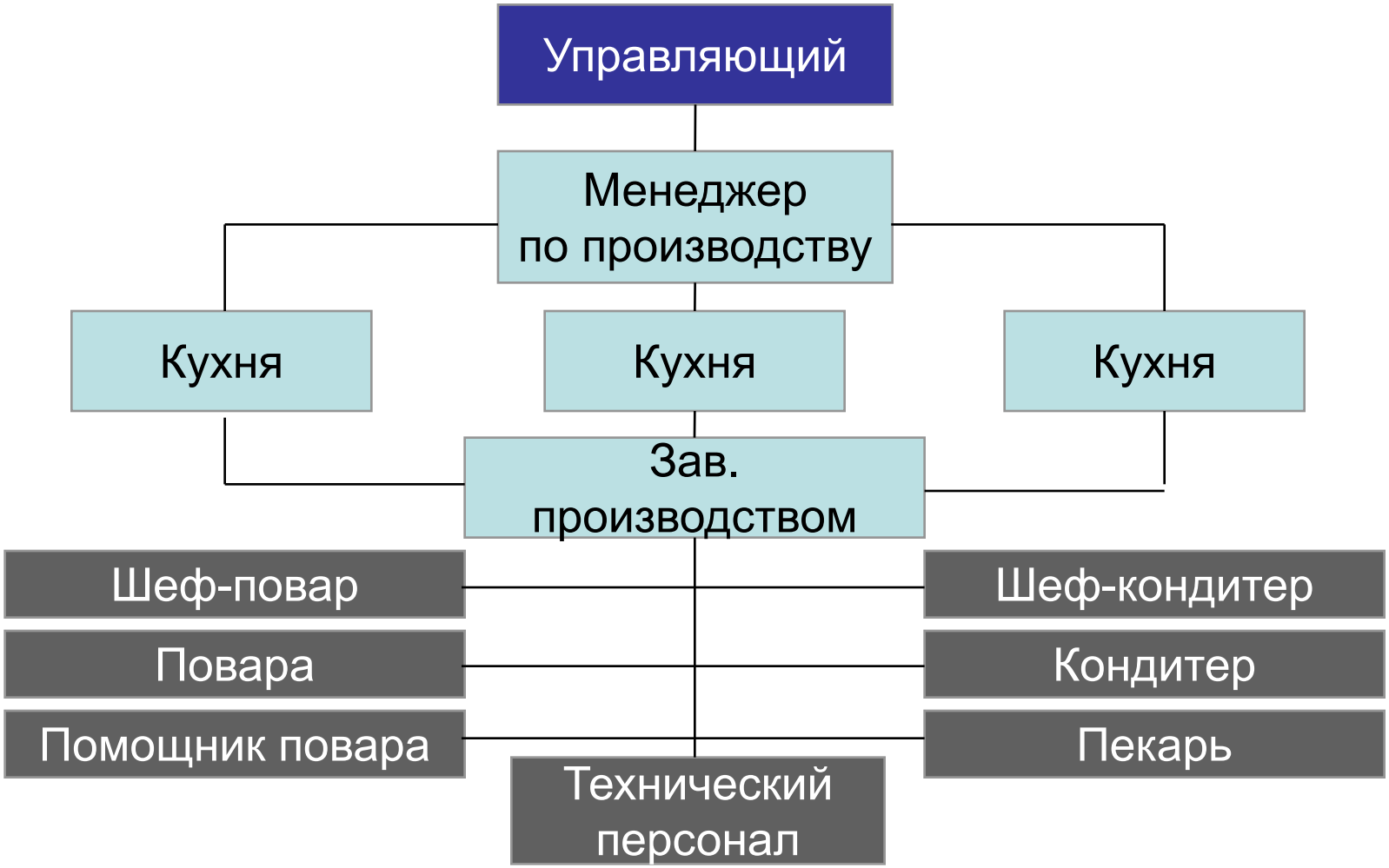
Состав торговых помещений предприятий питания



Состав бытовых и технических помещений предприятий питания

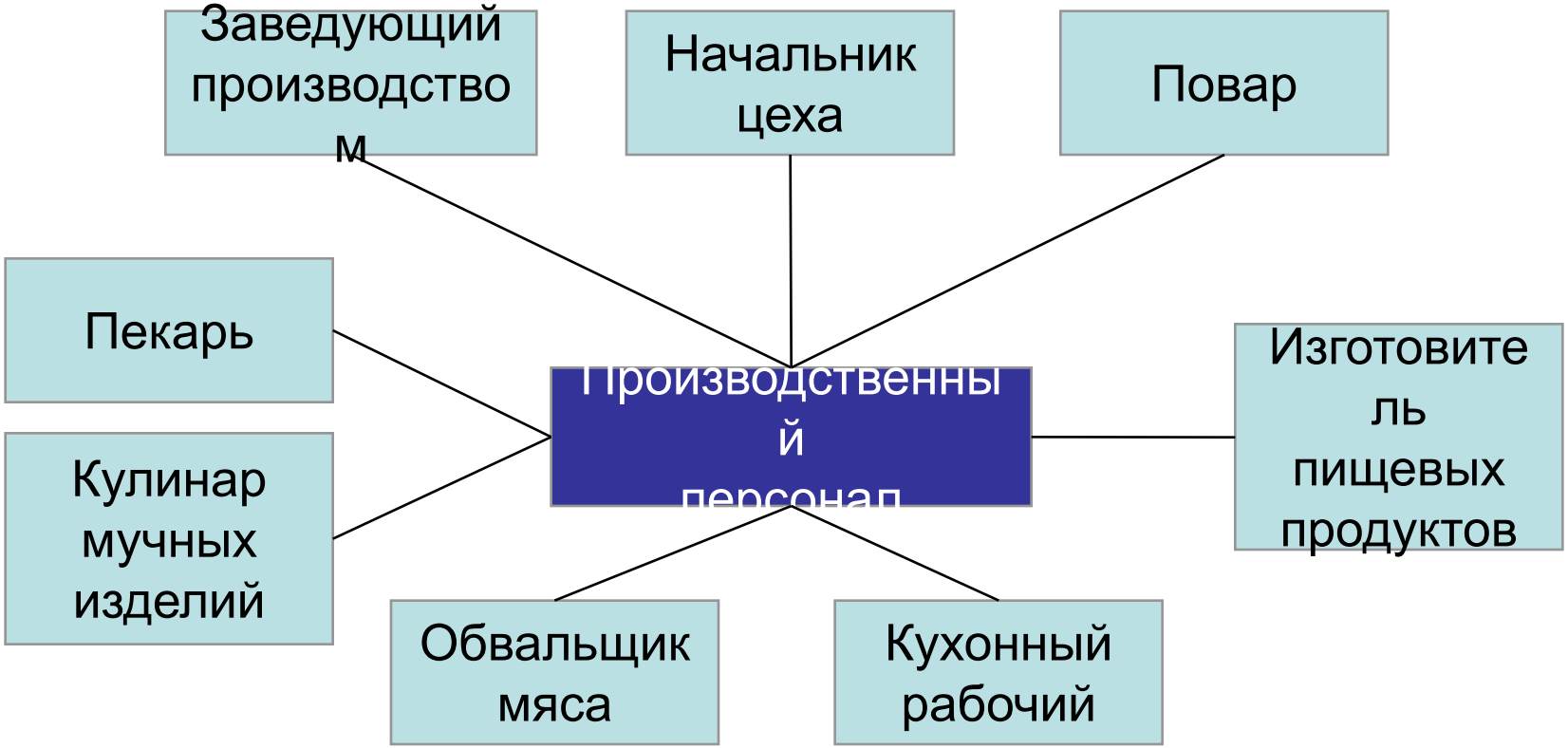


Структура управления производственным процессом предприятий питания

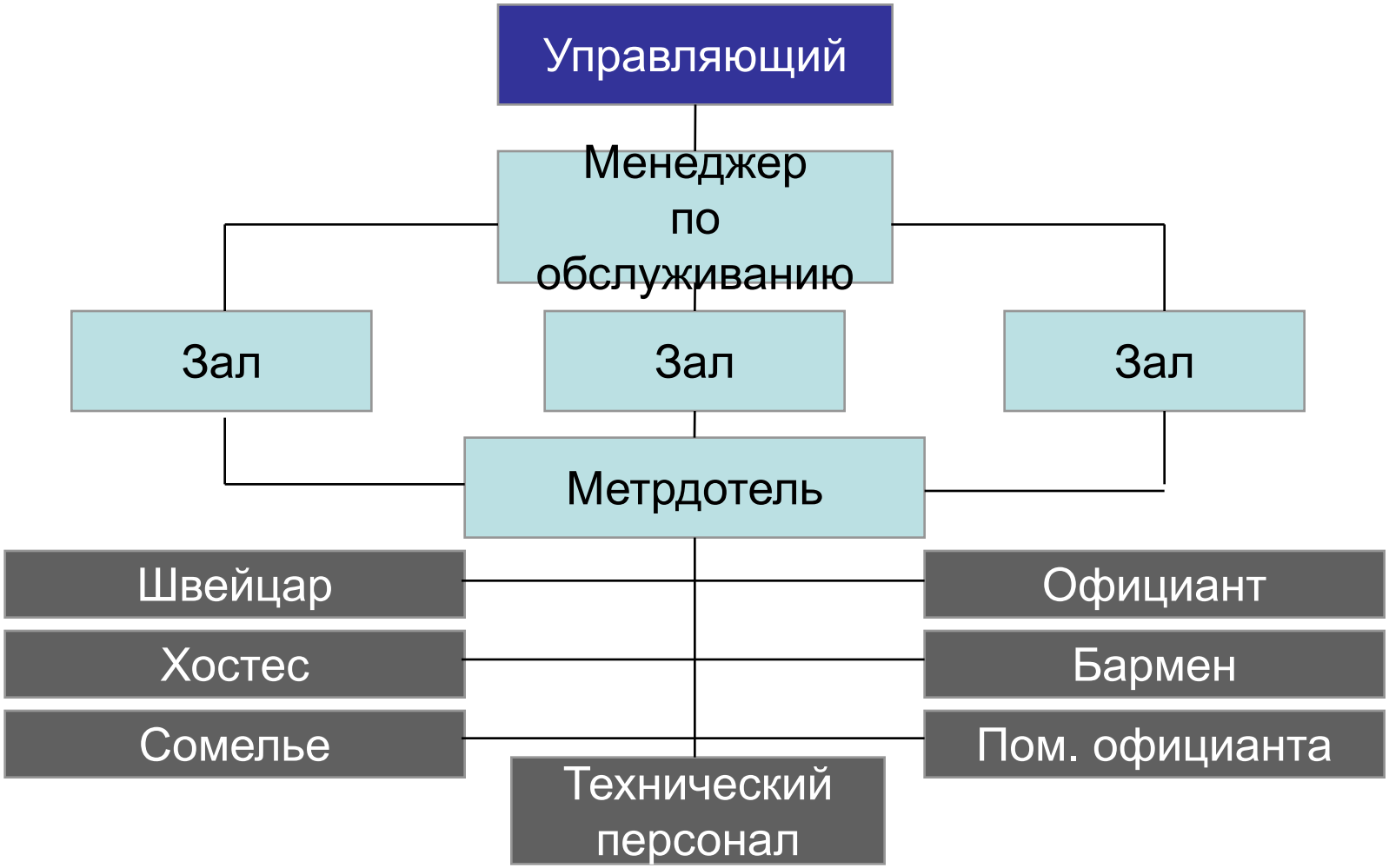


Состав производственного персонала предприятий общественного питания

- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

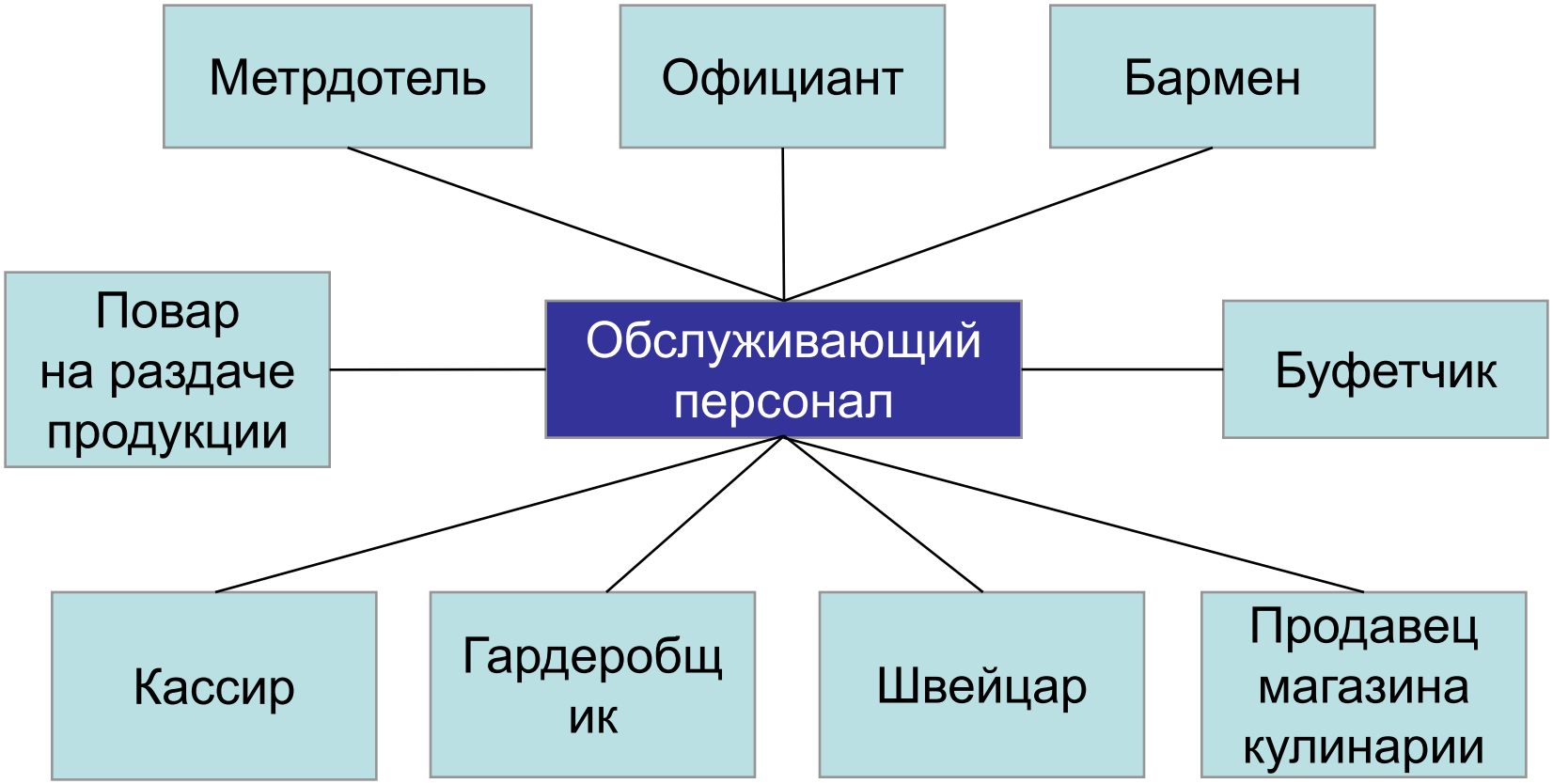


Структура управления процесом обслуживания предприятий питания (на примере ресторана)

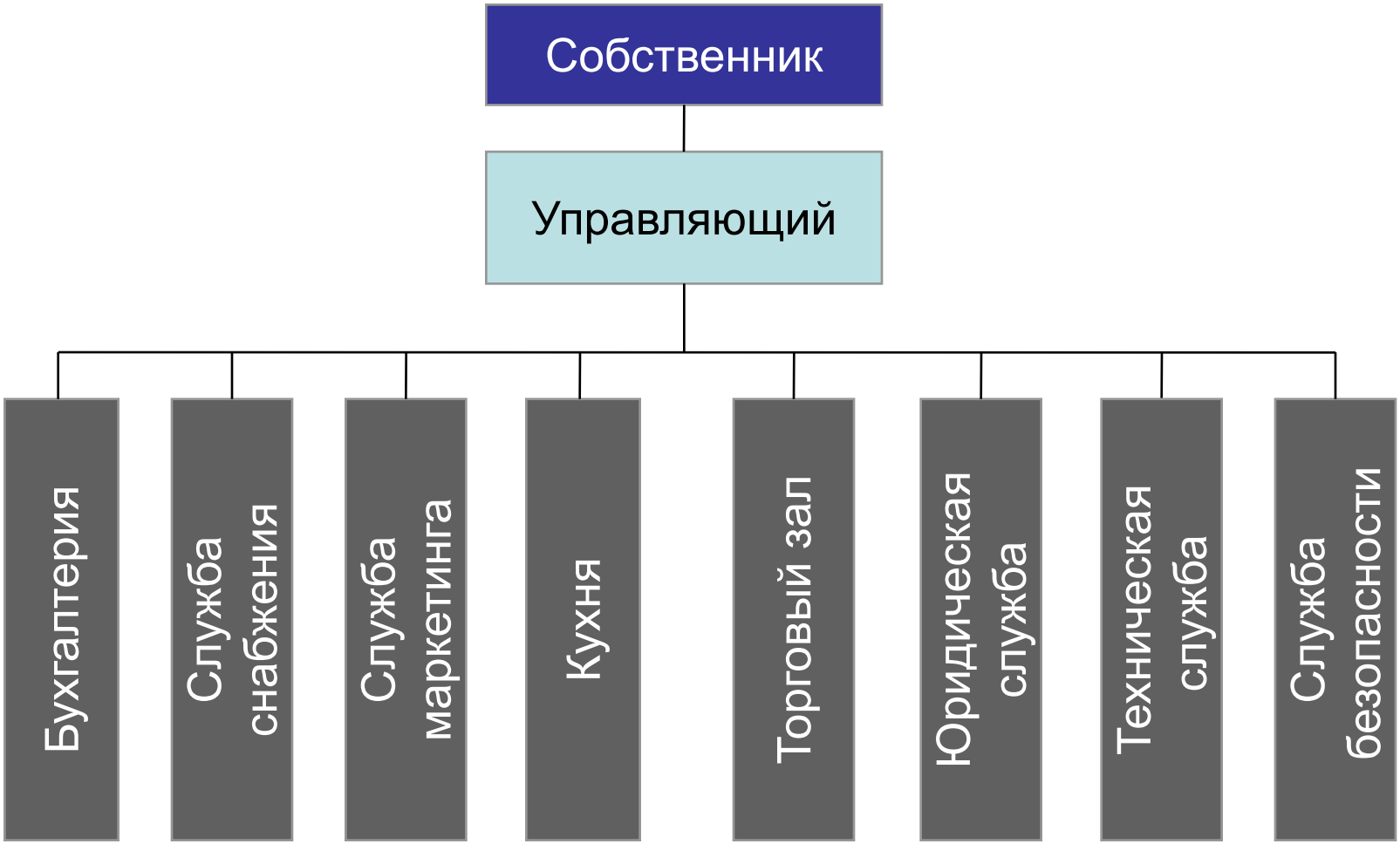


Состав обслуживающего персонала предприятий общественного питания

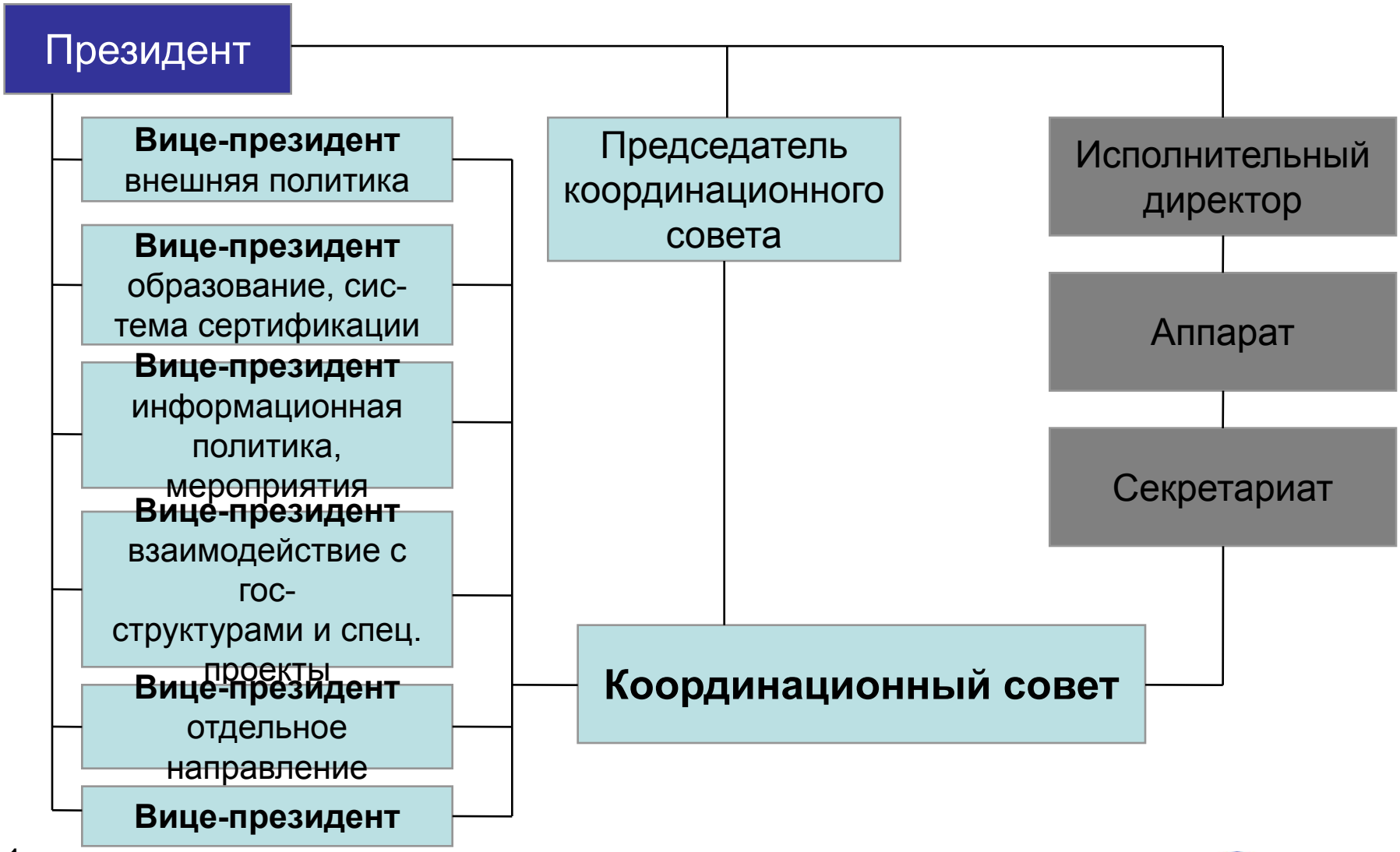
- ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»



Организационно-управленческая структура предприятий общественного питания



Организационная структура Федерации рестораторов и отельеров (ФРиО)



Вопросы для самопроверки

Организационная структура П.О.П.

1. Охарактеризуйте состав подразделений предприятий общественного питания.
2. Назовите факторы, определяющие состав и структуру подразделений предприятий питания.
3. Какие помещения предприятий питания объединены в группу:
   - складских;
   - торговых;
   - производственных;
   - бытовых и технических помещений?
4. Воспроизведите структуру управления процессами:
   - производства;
   - обслуживания;
   - на предприятиях общественного питания.

Рекомендуемая литература

1. Смагин И. Н., Смагина Д. А. Организация коммерческой деятельности в общественном питании. – М.: Изд-во «Эксмо», 2005. – 336 с.
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.
3. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие/С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2007. – 493с.
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения.»
5. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий.»

Рекомендуемая литература

6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования.»
7. Федеральный закон «О защите прав потребителей».
8. Журнал «Ресторанные ведомости»
9. Журнал «Современный ресторан»
10. Журнал «Общественное питание. Бизнес и искусство.»