

24-3910

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

ПРАКТИКУМ

24-03910

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**«Организация производства
и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»)

Кафедра пищевых технологий и биоинженерии

**ПРАКТИКУМ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА
И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Москва
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова»
2024

УДК 6
ББК 36.99я73
П691

Составители: канд. техн. наук Е. Н. Мясникова
канд. техн. наук Т. В. Жубрева

Рецензенты: канд. техн. наук Е. В. Субботина (Моск. ф-л Рос.
междунар. акад. туризма); канд. экон. наук Е. В. Слепенкова (РЭУ
им. Г. В. Плеханова)

П691 Практикум по дисциплине «Организация производства
и обслуживания на предприятиях общественного пита-
ния» / сост. Е. Н. Мясникова, Т. В. Жубрева. – М. : ФГБОУ
ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2024. – 112 с.

ISBN 978-5-7307-2136-4

Рассматриваются основные положения и требования к дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», в том числе тематика разделов дисциплины, цель и задачи курсовой работы, ее роль в подготовке выпускной квалификационной работы (дипломного проектного решения). Представлены организационно-правовая форма и структура управления предприятием, принципы и особенности организации снабжения, производства, обслуживания, коммерческой деятельности предприятий общественного питания в современных условиях. Приведены теоретические основы и практические задания для выполнения на семинарских занятиях.

Для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 641.5(075.8)
ББК 36.99я73

ISBN 978-5-7307-2136-4

© ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2024

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ПОЗИЦИЙ, ИЗУЧАЕМЫХ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1. Содержание разделов дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	7
1.2. Цель и задачи курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».....	8
1.3. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (дипломного проектного решения)	9
2. РУКОВОДСТВО К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	
2.1. Этапы выполнения и тематика курсовой работы	11
2.2. Содержание курсовой работы.....	16
2.3. Оформление курсовой работы.....	34
2.4. Защита курсовой работы	35
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	
3.1. Организация производственно-хозяйственной и управленческой деятельности	39
3.1.1. Организация управления предприятием.....	39
3.1.2. Организация товароснабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	40
3.1.3. Организация производства на предприятии	41
3.1.4. Организация обслуживания и коммерческой деятельности на предприятии.....	41
3.1.5. Организация контроля качества на предприятии	42
3.1.6. Автоматизированные системы управления предприятием	42

3.2. Экономические показатели	42
ПРАКТИКУМ.....	44
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	97
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	104
Приложение А	104
Приложение Б.....	105
Приложение В	106
Приложение Г.....	108
Приложение Д.....	110
Приложение Ж.....	111