

1. УЧЕБНО-ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

1.1 Типовая учебная программа

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Нормативно-информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса» является составной частью программы подготовки специалистов экономического профиля и направлена на получение магистрантами знаний в области информационного и нормативно-правового обеспечения деятельности субъектов ресторанного бизнеса в условиях рыночной и переходной экономик.

Цель преподавания дисциплины - сформировать у магистрантов систему специальных знаний, связанных с информационным и нормативно-правовым обеспечением торгово-производственной деятельности в ресторанном бизнесе.

Задачами изучения дисциплины являются:

- обеспечить теоретическую подготовку будущих специалистов объектов питания и развить у них соответствующее мышление, позволяющее принимать самостоятельные решения;

- сформировать четкое представление об особенностях механизма функционирования объектов ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм;

- ознакомление с основными стандартами, регламентирующими деятельность общественного питания (ресторанного бизнеса) в Республике Беларусь;

- изучение основных нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность субъектов ресторанного бизнеса по различным направлениям.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- законодательную базу, регулирующую деятельность организаций отрасли;

- основные термины и определения в соответствии с нормативной документацией;

- перечень документации, необходимой для открытия и ликвидации объектов ресторанного бизнеса;

- нормативно-правовое и информационное сопровождение функционирования субъектов ресторанного бизнеса;

- законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен в ресторанном бизнесе;

- законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие контроль за качеством товаров, продукции и услуг в общественном питании и ресторанном бизнесе;

- основные нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические нормы и правила при осуществлении общественного питания и ресторанного бизнеса;

- методическое обеспечение особенностей организации питания учащейся молодежи;

-нормативно-правовое обеспечение организации питания рабочих и служащих по месту работы.

-нормативное обеспечение, по регламентации трудовых отношений, требований к профессиональной подготовке и охране труда в ресторанном бизнесе;

- действующие технологические документы на производство продукции общественного питания.

Уметь:

- использовать знание законодательной и нормативно-правовой информации для осуществления эффективной торгово-производственной деятельности в сфере ресторанного бизнеса

Иметь навыки:

- самостоятельной работы с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность объектов ресторанного бизнеса.

Курс «Нормативно-информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса» входит в перечень дисциплин специализации и базируется на знаниях магистрантами базового курса экономики и сопряженных с ним учебных дисциплин: «Экономика общественного питания», «Коммерческая деятельность в общественном питании», «Организация и технология общественного питания», «Конкурентоспособность организации», «Ценообразование в торговле», «Экономическая стратегия организации» и др.

Всего часов по дисциплине - 48, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных –24, в том числе 16 часов – лекции, 8 часов – семинарские (практические) занятия; для заочной формы обучения: всего часов аудиторных – 12, в том числе 8 часов – лекции, 4 часов – семинарские (практические) занятия. Дисциплина изучается студентами дневной формы образования в одном семестре, студентами заочной формы - двух семестрах. Рекомендуемая форма контроля – зачет.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дисциплины “ Нормативно-информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса”

№ п/п	Тема	Лекции		Семинарские занятия (практические)	
		Дневная форма обучения	Заочная форма обучения	Дневная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Стандарты, действующие в общественном питании (ресторанном бизнесе) в Республике Беларусь	4	2	2	1
2	Нормативно-правовое сопровождение открытия и ликвидации субъектов ресторанного бизнеса	2	1	2	1
3	Нормативно-правовое сопровождение функционирования субъектов ресторанного бизнеса	8	4	2	1
4	Информационное обеспечение деятельности субъектов ресторанного бизнеса	2	1	2	1
		16	8	8	4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Стандарты, действующие в общественном питании (ресторанном бизнесе) в Республике Беларусь

Термины и определения в общественном питании.

Действующие нормативные документы, регламентирующие производство и качество кулинарной продукции, реализуемой населению объектами общественного питания.

Требования к обслуживающему персоналу объектов общественного питания.

Регламентация услуг общественного питания.

Закон Республики Беларусь «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь».

Тема 2. Нормативно-правовое сопровождение открытия и ликвидации субъектов ресторанного бизнеса

Перечень документов, необходимый для открытия и ликвидации субъектов ресторанного бизнеса.

Классификация объектов общественного питания по типам и классам в соответствии с действующей инструкцией.

Тема 3. Нормативно-правовое сопровождение функционирования субъектов ресторанного бизнеса.

Законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие контроль за качеством товаров, продукции и услуг в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Нормативное обеспечение вопросов согласования и утверждения ассортиментного перечня продукции общественного питания.

Основные нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические нормы и правила при организации общественного питания и ресторанного бизнеса.

Действующие технологические документы на производство продукции в общественном питании.

Законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Нормативно-информационное сопровождение организации питания в ДДУ и учреждениях образования и здравоохранения.

Нормативно-правовое обеспечение организации питания рабочих и служащих по месту работы.

Регламентация трудовых отношений, требований к профессиональной подготовке и охране труда в общественном питании и ресторанном бизнесе.

Основные нарушения в деятельности субъектов ресторанного бизнеса, и их ликвидация по результатам проведения проверок субъектов ресторанного бизнеса.

Тема 4. Информационное обеспечение деятельности субъектов ресторанного бизнеса

Источники и виды информации, необходимые для изучения и обеспечения деятельности субъектов ресторанного бизнеса и способы её получения.

1.2 Учебная программа

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Нормативно-информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса» является составной частью программы подготовки специалистов экономического профиля и направлена на получение магистрантами знаний в области информационного и нормативно-правового обеспечения деятельности субъектов ресторанного бизнеса в условиях рыночной и переходной экономик.

Цель преподавания дисциплины - сформировать у магистрантов систему специальных знаний, связанных с информационным и нормативно-правовым обеспечением торгово-производственной деятельности в ресторанном бизнесе.

Задачами изучения дисциплины являются:

-обеспечить теоретическую подготовку будущих специалистов объектов питания и развить у них соответствующее мышление, позволяющее принимать самостоятельные решения;

- сформировать четкое представление об особенностях механизма функционирования объектов ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм;

-ознакомление с основными стандартами, регламентирующими деятельность общественного питания (ресторанного бизнеса) в Республике Беларусь;

-изучение основных нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность субъектов ресторанного бизнеса по различным направлениям.

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- законодательную базу, регулирующую деятельность организаций отрасли;

-основные термины и определения в соответствии с нормативной документацией;

-перечень документации, необходимой для открытия и ликвидации объектов ресторанного бизнеса;

- нормативно-правовое и информационное сопровождение функционирования субъектов ресторанного бизнеса;

- законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие механизм формирования цен в ресторанном бизнесе;

- законодательные и нормативные акты, определяющие и регулирующие контроль за качеством товаров, продукции и услуг в общественном питании и ресторанном бизнесе;

- основные нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические нормы и правила при осуществлении общественного питания и ресторанного бизнеса;

- методическое обеспечение особенностей организации питания учащейся молодежи;

-нормативно-правовое обеспечение организации питания рабочих и служащих по месту работы.

-нормативное обеспечение, по регламентации трудовых отношений, требований к профессиональной подготовке и охране труда в ресторанном бизнесе;

- действующие технологические документы на производство продукции общественного питания.

Уметь:

- использовать знание законодательной и нормативно-правовой информации для осуществления эффективной торгово-производственной деятельности в сфере ресторанного бизнеса

Иметь навыки:

- самостоятельной работы с нормативно-правовой документацией, регламентирующей деятельность объектов ресторанного бизнеса.

Курс «Нормативно-информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса» входит в перечень дисциплин специализации и базируется на знании магистрантами базового курса экономики и сопряженных с ним учебных дисциплин: «Экономика общественного питания», «Коммерческая деятельность в общественном питании», «Организация и технология общественного питания», «Конкурентоспособность организации», «Ценообразование в торговле», «Экономическая стратегия организации» и др.

Всего часов по дисциплине - 48, из них для дневной формы обучения: всего часов аудиторных –24, в том числе 16 часов – лекции, 8 часов – семинарские (практические) занятия; для заочной формы обучения: всего часов аудиторных – 12, в том числе 8 часов – лекции, 4 часов – семинарские (практические) занятия. Дисциплина изучается студентами дневной формы образования в одном семестре, студентами заочной формы - двух семестрах. Рекомендуемая форма контроля – зачет.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дисциплины «Нормативно-информационное обеспечение функционирования объектов ресторанного бизнеса»

№ п/п	Тема	Лекции		Семинарские занятия (практические)	
		Дневная форма обучения	Заочная форма обучения	Дневная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Стандарты, действующие в общественном питании (ресторанном бизнесе) в Республике Беларусь	4	2	2	1
2	Нормативно-правовое сопровождение открытия и ликвидации субъектов ресторанного бизнеса	2	1	2	1
3	Нормативно-правовое сопровождение функционирования субъектов ресторанного бизнеса	8	4	2	1
4	Информационное обеспечение деятельности субъектов ресторанного бизнеса	2	1	2	1
		16	8	8	4

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА ДИСЦИПЛИНЫ

Номер раздела, Темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов			Иное	Формы контроля знаний
		лекции	практические занятия	управляемая самостоятельная работа		
1.	Стандарты, действующие в общественном питании (ресторанном бизнесе) в Республике Беларусь	4	2		Компьютерная презентация.	
	1.1 Термины и определения в общественном питании.	1	0,5	Подготовка проблемных вопросов по теме лекции, работа с основной и дополнит. литературой – 2 часа	Опорный конспект лекций Ситуации по теме занятия,	Опрос Обсуждение проблемных вопросов
	1.2. Нормативные документы, регламентирующие производство и качество кулинарной продукции, реализуемой населению объектами общественного питания	2	1			
	1.3. Регламентация услуг общественного питания	1	0,5			
2.	Нормативно-правовое сопровождение открытия и ликвидации субъектов ресторанного бизнеса	2	2		Компьютерная презентация.	
	2.1. Документы, необходимые для открытия и ликвидации субъектов ресторанного бизнеса	1	1	Подготовка проблемных вопросов по теме лекции, работа с основной и дополнит. литературой – 4 часа	Проектор. Опорный конспект лекций Ситуации по теме занятия,	Опрос Обсуждение проблемных вопросов
	2.2. Классификация объектов общественного питания по типам и классам в соответствии с действующей инструкцией.	1	1			
3.	Нормативно-правовое сопровождение функционирования субъектов ресторанного бизнеса	8	2		Компьютерная презентация.	
	3.1. Нормативно-правовое сопровождение определяющие и регулирующие контроль за качеством товаров, продукции и услуг в общественном питании и ресторанном бизнесе.	3	1	Подготовка проблемных вопросов по теме лекции, работа с основной и дополнит. литературой – 4 часа	Опорный конспект лекций Ситуации по теме занятия	Опрос Обсуждение проблемных вопросов
	3.2. Нормативно-правовое обеспечение трудовых отношений, требований к профессиональной подготовке и охране труда в общественном питании и ресторанном бизнесе	3	0,5			
	3.3. Нарушения в деятельности субъектов ресторанного бизнеса	2	0,5			
4.	Информационное обеспечение деятельности субъектов ресторанного бизнеса	2	2	Подготовка проблемных вопросов по теме лекции, работа с основной и дополнит. литературой – 4 часа	Компьютерная презентация.	Опрос Обсуждение проблемных вопросов

