

## ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,  
предложенных для дистанционного обучения  
Студентам группы- ПКД-4/2 предлагаются материалы по дисциплине  
МДК.06.01.Оперативное управление по текущей деятельности подчинённого  
персонала для дистанционного обучения: текстовый файл с содержанием  
обучения.

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового  
теоретического материала лекции: **26.11.2025**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.

Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы. Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: ПКД-4/2Тарасов Е.В

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: [natakicheno@mail.ru](mailto:natakicheno@mail.ru)

## Тема 2 Лекция: Деятельность организаций общественного питания города

**Цель:** Сформировать у слушателей системное представление о структуре, функциях и тенденциях развития рынка общественного питания в современном городе.

---

### 1. Введение: Общественное питание как часть городской экосистемы

Общественное питание (индустрия HoReCa) — это не просто места для приема пищи. Это:

- **Социальный институт:** пространство для коммуникации, отдыха и работы.
- **Важный элемент экономики:** создание jobs, наполнение городского бюджета, развитие смежных отраслей (сельское хозяйство, логистика, дизайн).
- **Часть имиджа и культуры города:** визитная карточка для туристов и фактор привлекательности для жителей.

**Ключевой тезис:** Современный городской предприятие общественного питания — это сложный многопрофильный бизнес, интегрированный в цифровую и социальную среду.

---

### 2. Классификация предприятий общественного питания города

Основная типология базируется на ГОСТах и сложившейся рыночной практике.

#### 2.1. По типу обслуживания и формату:

- **Ресторан:** Высокий уровень обслуживания, широкий ассортимент, фирменные блюда, сложный бар, особая атмосфера.
- **Кафе:** Более демократичный формат, ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент, обслуживание у стойки или официантами.
- **Бар / Паб / Кофейня:** Узкая специализация (кофе, коктейли, пиво), определенная концепция.
- **Быстрое обслуживание (QSR):** Рестораны-бистро, бургерные, шаурмичные. Главные критерии — скорость, низкая цена, стандартизация.
- **Столовая:** Предприятие самообслуживания, ориентированное на организацию питания рабочих, студентов, широких слоев населения.

#### 2.2. По целевому назначению:

- **Предприятия общего типа:** Открыты для всех гостей.
- **Предприятия, интегрированные в другие структуры:**
  - При гостиницах (отельные рестораны)
  - При учреждениях (столовые в офисах, вузах, школах)
  - При развлекательных комплексах (фуд-корты в торговых центрах, кинотеатрах)

#### 2.3. По ценовому сегменту:

- **Эконом-** (фастфуд, демократичные столовые)
  - **Средний-** (сетевые рестораны, кафе, большинство баров)
  - **Премиум-** (рестораны высокой кухни, авторские проекты)
-

### 3. Функции и роль в городской среде

- **Удовлетворение базовых потребностей:** Обеспечение населения питанием вне дома.
  - **Организация досуга:** Проведение мероприятий, создание мест для встреч.
  - **Формирование гастрономической культуры:** Знакомство с национальными и мировыми кухнями, воспитание вкуса.
  - **Создание рабочих мест:** Для поваров, официантов, бариста, менеджеров, маркетологов.
  - **Развитие общественных пространств:** Летние веранды, rooftop-кафе, фуд-маркеты как точки притяжения.
- 

### 4. Современные тенденции и вызовы (на примере условного города)

#### 4.1. Тенденции:

- **Доминирование сетевых концепций:** Стандартизация, узнаваемость, эффективная логистика.
- **Рост популярности фуд-маркетов и фуд-холлов:** Концентрация разноформатных предложений в одном пространстве.
- **Развитие доставки (Delivery) и облачных кухонь (Cloud Kitchens):** Создание кухонь, работающих исключительно на курьеров.
- **Персонализация и технологии:** Онлайн-заказ столиков, QR-меню, CRM-системы для учета предпочтений гостей.
- **Здоровое и осознанное питание:** Спрос на локальные продукты, vegan/vegetarian меню, указание калорийности.
- **Гастрономический туризм и уникальность:** Популярность авторских ресторанов с уникальной концепцией.

#### 4.2. Вызовы:

- **Высокая конкуренция:** Борьба за гостя, необходимость в постоянном развитии.
  - **Кадровый голод:** Нехватка квалифицированных поваров и управляющих.
  - **Волатильность цен на продукты:** Проблемы логистики и планирования себестоимости.
  - **Жесткие требования Роспотребнадзора и законодательства:** Сложности с получением разрешений, лицензий (особенно на алкоголь).
  - **Изменение потребительского поведения:** Поиск "инстаграмного" опыта, чувствительность к отзывам в интернете.
- 

### 5. Взаимодействие с городской администрацией и инфраструктурой

- **Получение разрешительной документации:** Разрешение на торговлю, лицензия на алкоголь, согласование с Роспотребнадзором и МЧС.
- **Благоустройство прилегающей территории:** Оформление летних веранд (согласование с администрацией).
- **Участие в городских мероприятиях:** Гастрономические фестивали, ярмарки, продвижение городского бренда через кухню.
- **Вопросы логистики и экологии:** Вывоз мусора, утилизация пищевых отходов, загрузка товара в условиях плотной городской застройки.

### Основные источники:

1. Н.М. Ларионова «Техническое оснащение и организация общественного питания и охрана труда» 2015г.

2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2012г.

3. В.В.Усов Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания. 2011г.

4.Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». 2010г.