

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания»**
по основной образовательной программе бакалавриата

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: - освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Общепрофессиональные и профессиональные компетенции (ПК):

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

3. Трудоемкость дисциплины – 5 ЗЕ (180 часов).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 Общественное питание в современных условиях.
- Модуль 2 Классификация предприятий общественного питания.

Особенности деятельности.

- Модуль 3 Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Организация производства.

- Модуль 4 Организация обслуживания потребителей. Обслуживание банкетов и приемов.

- Модуль 5 Культура обслуживания и правила этикета.
- Модуль 6 Специальные формы организации питания.

- Модуль 7 Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.

- Модуль 8 Потребительский спрос и реклама.

5. Форма промежуточной аттестации – зачёт, экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил
Директор ИнБиоХим



З.Р. Ходырева

А.А. Беушев