

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания»

по основной образовательной программе бакалавриата

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (по УП 2018 г.)
Профиль «Технология продуктов общественного питания» (очная формы обучения)

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 (ОПК):
 - **готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);**
 - **способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-2);**
способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
 - **готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28).**

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