

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 6 з.е. (216 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

1. **Общественное питание в современных условиях. Введение. Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического процесса в общественном питании. Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений..**
2. **Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий.**
3. **Обслуживание банкетов и приемов. Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай..**
4. **Культура обслуживания и правила этикета. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.**
5. **Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол». Обслуживание участников съездов, конгрессов. Обслуживания праздничных вечеров. Современные формы обслуживания..**
6. **Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса..**
7. **Организация обслуживания гостей на высшем уровне: особенности обслуживания, подача закусок, блюд и напитков, транширование в присутствии потребителей, фламбирование блюд и десертов..**
8. **Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Виды туризма и классы обслуживания. Требования к предприятиям питания. Обслуживание в ресторанах и кафе..**
9. **Потребительский спрос и реклама. Изучение потребительского спроса. Реклама кафе и ресторанов. Продвижение ресторанных услуг..**

Разработал:

доцент  
кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина