

**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 заочная. Семестр 8.**

**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. Организация снабжения предприятий общественного питания Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. .**

**4. Организация складского и тарного хозяйства. Назначение и компоновка складских помещений. Состав складских помещений. Организация хранения продуктов. Порядок отпуска продуктов на производство. Организация тарного хозяйства. .**

**5. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина