

**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 – 5 з.е. (180 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
- ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- ПК-28: 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);

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

Объем дисциплины в семестре – 1.5 з.е. (54 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Модуль 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 утвержден. .

2. Модуль 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 общественного питания.. .

3. Модуль 3. Тема 1 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. Тема 2. 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. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства загото-вочных предприятий и предприятий с полным циклом производства.. .

6. Тема 4. Организация производства. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест.. .

7. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов. .
8. Организация работы вспомогательных производственных помещений, экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки, раздач.. .
Форма обучения очная. Семестр 6.
Объем дисциплины в семестре – 3.5 з.е. (126 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен
6. Модуль 4. Тема 2. Организация обслуживания потребителей. Обслуживание потребителей в столовых и буфетах. Формы само-обслуживания в столовых. Классификация буфетов. Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.. .
7. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Прием и выполнение заказа. Подача блюд и напитков. Особенности подачи к столу вино-водочных напитков. .
8. Обслуживание банкетов и приемов. Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай.. .
9. Модуль 5. Культура обслуживания и правила этикета. Показатели культуры обслуживания. Правила этикета.. .
10. Модуль 6. Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу «шведский стол». Обслуживание участников съездов, конгрессов. Обслуживания праздничных вечеров. Современные формы обслуживания.. .
11. Модуль 7. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса.. .
12. Организация обслуживания гостей на высшем уровне: особенности обслуживания, подача закусок, блюд и напитков, транширование в присутствии потребителей, фламбирование блюд и десертов.. .
13. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Виды туризма и классы обслуживания. Требования к предприятиям питания. Обслуживание в ресторанах и кафе.. .
14. Модуль 8. Потребительский спрос и реклама. Изучение потребительского спроса. Реклама кафе и ресторанов. Продвижение ресторанных услуг. .

Разработал:
доцент
кафедры ТПП
Проверил:
Директор ИнБиоХим

З.Р. Ходырева

Ю.С. Лазуткина