

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 при-емки 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