

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 по ГОСТ. Характеристика типов предприятий общественного питания. Документация действующая в сфере оказания услуг питания. Рациональное размещение сети предприятий..

3. Организация цеховой структуры заготовочных, доготовочных и предприятий с полным циклом обслуживания.. особенности расположения цехов. Соблюдение условий санитари и гигиены при организации участков цехов на предприятиях разных типов и разной вместимости. Изучение схем организации производства предприятий разных типов, основанных на принципах обеспечения безопасности продуктов питания.

4. Обслуживание банкетов и приемов. Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай.. Культура обслуживания и правила этикетта. 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, обеспечивающие безопасность готовых блюд. Виды сервиса. Понятие безопасного сервиса.

7. Организация обслуживания гостей на высшем уровне: особенности обслуживания, подача закусок, блюд и напитков, транширование в присутствии потребителей, фламбирование блюд и десертов.. Организация обслуживания протокольных мероприятий..

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