

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.19 Технология и организация услуг питания

по направлению подготовки: 44.03.01 «Педагогическое образование»

по профилю «Технологическое образование»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОДО

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Обучения на двуязычной основе»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания» являются:

- а) усвоение студентами теоретических и практических умений по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;
- б) приобретение теоретических и практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

2. Содержание дисциплины «Технология и организация услуг питания»:

Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания

Организация работы основных производственных цехов

Организация продовольственного и материального снабжения

Организация и технология обслуживания на предприятиях общественного питания

Гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания

Средства организации обслуживания

Менеджмент оснащения процесса услуг

Менеджмент процесса обслуживания

Производственно-технологическое оборудование

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных и вспомогательных помещений;
- б) виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья.

2) Уметь:

- а) разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- б) организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

3) Владеть:

- а) знаниями перспективных направлений развития производственной предпринимательской деятельности;
- б) способами применения современных технологий, форм и методов обслуживания;
- в) навыками самостоятельного принятия решения по созданию предприятия общественного питания.

Зав.каф. ОДО



Рязапова Л.З.