

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.19 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний об организационно-правовых формах предприятий общественного питания, особенностях их деятельности, структуры предприятий и производства;
- б) оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работу основных производственных и вспомогательных помещений;
- в) основные категории персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;
- г) рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- б) разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- е) организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

2. Содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Организация производства на предприятиях общественного питания

Классификация предприятий общественного питания. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания.

Организация продовольственного и материального снабжения.

Организация складского и тарного хозяйства.

Структура производства ПОП.

Оперативное планирование работы производства.

Организация работы основных производственных цехов.

Реализация готовой продукции общественного питания.
Организация труда персонала на производстве.
Организация обслуживания потребителей
Организация торгового процесса.
Общая характеристика процесса обслуживания.
Характеристика торговых помещений.
Информационное обеспечение процесса обслуживания.
Организация и технология обслуживания на предприятиях общественного питания.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) организационно-правовые формы предприятий общественного питания, особенности их деятельности, структуру предприятий и производства;
- б) оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных и вспомогательных помещений;
- в) основные категории персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;
- г) виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- д) методы, формы и средства обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов.

2) Уметь:

- а) рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
- б) разрабатывать структуру производства предприятий и составлять схемы взаимосвязи производственных цехов и помещений;
- в) организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

3) Владеть:

- а) навыками организации технологического процесса производства и реализации готовой продукции;
- б) организации труда персонала;
- в) организации обслуживания.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник