АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Целями освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются
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»:**

1.Сосотояние мирового и российского рынка предприятий общественного питания;
2. Классификация предприятий общественного питания;
3. Концепция предприятий общественного питания;
3. Услуги, представляемые предприятиями общественного питания;
4. Основы научной организации труда;
3. Нормирование труда на предприятиях общественного питания;
3. Организация продовольственного и материального снабжения;
4. Организация складского и тарного хозяйства;
Организация материально-технической базы на предприятиях общественного питания;
5. Структура производства;
6. Оперативное планирование работы производства;
7. Организация работы основных производственных цехов;
8. Реализация готовой продукции общественного питания;
9. Организация труда персонала на производстве;
10. Организация торгового процесса;
11. Общая характеристика процесса обслуживания:
12. Характеристика торговых помещений, их оснащение и размещение;

Меблировка торгового зала, стили в оформлении;
13. Организация и технология обслуживания на предприятиях общественного питания;
14. Особенности организации питания различных контингентов;
15. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.

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 Решетник О.А.