

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.22 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Семестр: 6, 7

Количество часов: 180, 108

Количество зачетных единиц: 5, 3

Промежуточная аттестация: экзамен, экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» относится к базовой части профессионального цикла Б1. Б. 22 учебного плана, профессионального модуля направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Профиль «Технология и организация ресторанного дела». Квалификация выпускника: бакалавр.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Организация снабжения ресторана», «Проектирование предприятий общественного питания», «Современные технологии управления рестораном»,

на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания» – ознакомить студентов с современной организацией производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи курса – дать студентам необходимые теоретические и практические знания в организации производственной деятельности и обслуживании, привить умение самостоятельно и творчески использовать полученные знания в процессе практической работы.

Содержание дисциплины:

Основные понятия. Современное состояние предприятий питания, перспективы их развития, роль в развитии рынка представляемых услуг, культуры обслуживания. Понятия «общественное питание», «массовое питание», «индустрия питания».

Принципы организации предприятий в общественном питании.

Производственно-торговая структура предприятий общественного питания. Понятие концентрации производства, специализации, кооперирования. Заготовочные, доготовочные предприятия, их отличительные особенности. Цеховая и бесцеховая структура производства.

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

Классификация предприятий общественного питания в зависимости от:

- характера производства;
- ассортимента выпускаемой продукции;
- времени функционирования;
- обслуживаемого континента.

Характеристика услуг, представляемых потребителям в предприятиях общественного питания, отвечающих требованиям государственного стандартов.

Характеристика типов предприятий общественного питания: фабрика – заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика – кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цехи, столовые, рестораны, бары класса «Люкс», «Высший» и первый, вагоны – рестораны, кафе, кафетерии, закусочные общего типа и специализированные, бистро, магазины, кулинарии.

Принципы размещения сети предприятий общественного питания: места целесообразного размещения предприятий, приближение предприятий к потребителю, размещение в промышленной зоне, в коммунально-складской зоне, в жилищно-административной зоне, зоне отдыха.

Службы общественного питания в Европе: их характеристики, выбор места, структура быстрого питания. Анализ доли рынка, дизайн. Влияние продовольственного сектора на услуги питания. Тенденции в производстве и контроле. Основания для проекта предприятий питания на рынке услуг.

Сущность и задачи предприятий общественного питания.

Основные направления научной организации труда.

Система управления качеством труда.

Сущность, функции и принципы нормирования труда.

Методы нормирования труда.

Классификация затрат рабочего времени.

Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени: фотография рабочего времени, хронометраж.

Разработка норм труда.

Совершенствование нормирования труда.

Улучшение условий труда.

Аттестация рабочих мест и соответствие квалификации работников.

Графики выхода на работу.

Материально-техническая база различных типов предприятий питания.

Требования к организации транспортного хозяйства.

Энергетическое санитарно-техническое хозяйство.

Работа санитарных и метрологических служб.
Характеристика зданий и их эксплуатация.
Работа эксплуатационных служб.
Основные задачи, принципы, формы и методы организации производства.
Характеристика технологического процесса предприятий общественного питания.
Типы производства.
Организация рабочих мест.
Цеховая и бесцеховая структура.
Полный и неполный технологический процесс.
Стадии производства.
Взаимосвязь производственных помещений.
Характеристика производственных цехов.
Организация централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля.
Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса.
Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.
Организация централизованного производства полуфабрикатов из рыбы.
Организация работы овощного, мясо – рыбного, птице-гольевого цеха.
Организация работы кулинарного цеха.
Организация работы кондитерского цеха.
Организация работы горячего цеха.
Организация работы холодного цеха.
Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
Организация работы вспомогательных производственных помещений: экспедиции, хлеборезки, моечной кухонной и столовой посуды.
Организация работы раздаточных.
Значение оперативного планирования работы производства. Меню как план работы производства. Плановое меню, его назначение для обеспечения ритмичной работы производства. Виды меню.
Производственная программа заготовочных предприятий общественного питания.
Наряд-заказ.
Характеристика нормативно-технической документации: сборников рецептов блюд, кондитерских изделий, технологических карт, стандартов, технологических условий, технологических инструкций.
Составление производственной программы.
Составление плана-меню для различных предприятий общественного питания.
Составление наряд-заказов.
Общественное питание как отрасль сферы обслуживания.
Показатели и методы оценки культуры обслуживания.

Назначение и характеристика торговых помещений. Виды торговых помещений ресторана элементы интерьера залов предприятий общественного питания. Основное оборудование залов, его характеристика.

Характеристика посуды, приборов, столового белья.

Изучение микроспроса.

Классификация и предназначение буфетов и баров при ресторане. Виды оборудования для буфетов и баров.

Назначение сервизной и моечной, организация их работы.

Назначение бельевой и гладильной, организация их работы.

Правила получения столовой посуды.

Контроль за сохранностью посуды.

Организация обслуживания посетителей в ресторанах.

Подготовка к обслуживанию посетителей.

Требования, предъявляемые к официанту, менеджеру, организация труда.

Подготовка зала к обслуживанию.

Предварительная сервировка стола.

Дополнительная сервировка.

Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.

Правила подачи холодных блюд, закусок, первых, вторых и сладких блюд.

Подача напитков.

Особенности подачи банкетных блюд.

Расчет с посетителями за заказанные блюда и напитки по счету.

Форма счета, порядок подачи счета.

Оплата за дополнительные услуги по реестру. Бланк реестра.

Расчет с посетителями в различных типах предприятий общественного питания.

Понятие системы обслуживания.

Организация обслуживания в различных типах предприятий общественного питания, отличие.

Обслуживание различных контингентов.

Существующая зависимость от контингента питающихся.

Формы и методы обслуживания их характеристика: по месту работы, учебы, в местах массового отдыха, туристов, пассажиров различных видов транспорта.

Современные формы обслуживания в ресторанах.

Реализация скомплектованных обедов, организация залов – экспресс, столов – экспресс, чайного стола, семейных обедов.

Основные принципы организации обслуживания по типу «шведского стола».

Принципы организации обслуживания праздничных вечеров.

Виды банкетов.

Особенности обслуживания различных банкетов.

Свадебные банкеты.

Правила обслуживания гостей при организации банкета.

Специфические особенности рекламы предприятий общественного

питания.

Внешняя реклама предприятий общественного питания.

Внутренняя реклама предприятий общественного питания.

Виды рекламы их характеристика.

Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд, ресторанные фестивали.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-7; ОК-7; ОПК-5.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами тем: Специфические особенности рекламы предприятий общественного питания.

Внешняя реклама предприятий общественного питания.

Внутренняя реклама предприятий общественного питания.

Виды рекламы их характеристика.

Маркетинговая сущность мероприятий: презентация блюд, ресторанные фестивали.

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма