

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2021

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 8 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

Раздел 1. Организация производства в предприятиях питания

1. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов
2. Организация работы вспомогательных служб и хозяйств
3. Организация снабжения предприятий питания. Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
4. Научная организация труда персонала в области развития индустрии питания, критерии оценки профессионального уровня персонала. Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
5. Приоритеты в сфере производства продукции питания. Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
6. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

Раздел 2. Организация обслуживания в предприятиях питания

7. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.
8. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию гостей.
9. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Обслуживание гостей.
10. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.
11. Организация банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания
12. Рекламно-маркетинговые мероприятия в области развития потребительского рынка
13. Организация обслуживания иностранных туристов

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма