Аннотация рабочей программы дисциплины *«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к базовой части дисциплин ФГОС ВО - Б1.Б.12.01

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи - научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

**Уметь**: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

**Владеть**: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-5

ПК-6

ПК-7

ПК-8

ПК-12

ПК-23

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

*Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания:* Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания. Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Тема 3.Организация снабжения предприятий общественного питания. Тема 4. Организация складского, тарного хозяйства экспедиционно - диспетчерских служб. Тема 5. Организации материально-технической базы предприятия. Тема 6. Организация производства продукции общественного питания. Тема 7. Научная организация и нормирование труда*.*

*Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания:* Тема 8. Материально-техническая база обслуживания. Тема 9. Подготовка к обслуживанию и правила сервировки стола. Тема 10. Меню. Карты вин и коктейльные карты ресторана. Тема 11. Формы обслуживания. Тема 12. Обслуживание банкетов и приемов. Тема 13. Потребительский спрос и реклама*.*

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика, дисциплин Проектирование предприятий общественного питания, Основы строительства и инженерное оборудование, Сертификация и обеспечение качества в общественном питании, Стандартизация и контроль качества продуктов общественного питания.

1. **Объем дисциплины**: 180/5 з.е. (в том числе ауд.-54, см. р. - 90).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен, курсовая работа
3. **Семестр**: 6

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.