Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.05.03 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в дисциплинарный модуль *Б1.В.05 «Организационно-технологический модуль»*  вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.Б.09.02 Микробиология;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.14 Санитария и гигиена;

Б1.Б.16.01 Основы строительства и инженерное оборудование ресторана;

Б1.В.03 Физиология питания;

Б1.В.06.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятии питания;

Б1.В.02 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.12.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.03 Физиология питания;

Б1.В.07.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.07.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» состоит в приобретении теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

* научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия;
* внедрять принятые решения в систему рыночных отношений конкурентной среды;
* уметь выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», студент должен:

**Знать:** основы математической статистики, информатики.

**Уметь:** логически и последовательно излагать факты, объяснять причинно-следственные связи.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК-5** Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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

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

**ПК-9** Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

**ПК-10** Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

**ПК-11** Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.

**ПК-12** Способность 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-13**Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

**ПК-17** Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**ПК-21**Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации.

**ПК-23** Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

**ПК-33** Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

**Содержание разделов дисциплины**

**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 и экспедиционно -диспетчерских службТема 5. Организации материально-технической базы предприятия*.* Тема 6. Организация производства продукции общественного питания*.* Тема 7. Научная организация и нормирование труда.

*Формируемые компетенции: ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-17, ПК-21, ПК-23, ПК-33.*

**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.

*Формируемые компетенции: ПК-6, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-17, ПК-21, ПК-23, ПК-3.*

Объем дисциплины 7 з.е./252 часа, контактные часы 102, в том числе аудиторных часов 98: 42 часа лекций, 56 часов практических и семинарских занятий, 4 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 6сем. – зачет, 7 сем. – экзамен.

Семестр – 6,7.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг И.Г.Пестова.