

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и обслуживания»
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС
СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

1. Место дисциплины в структуре

Дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу ОП.13 ФГОС СПО.

2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

Цель дисциплины – вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; прогнозирования развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций; принятия решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их воздействий.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели и посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- осуществлять расчет с посетителями;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей.

Знать:

- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания;
- методы и приемы подачи блюд и напитков, технику подачи продукции из сервис -бара, примы сбора использованной посуды и приборов;
- требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- критерии и показатели качества обслуживания.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

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

Раздел 1. Задачи дисциплины и классификация предприятий общественного питания

Тема 1.1. Введение

Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Организация продовольственного снабжения

Тема 2.2. Организация материально-технического снабжения

Раздел 3. Организация производства, труда персонала и реализация продукции

Тема 3.1. Структура производства

Тема 3.2. Оперативное планирование работы производства

Тема 3.3. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений

Тема 3.4. Организация труда персонала на производстве

Тема 3.5. Реализация готовой продукции общественного питания

Раздел 4. Материально-техническая база и организация труда обслуживающего персонала

Тема 4.1. Методы и формы обслуживания

Тема 4.2. Материально-техническая база обслуживания

Тема 4.3. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 4.4. Организация труда обслуживающего персонала

Тема 4.5. Информационное обеспечение обслуживания

Раздел 5. Обслуживание потребителей в ресторанах

Тема 5.1. Обслуживание потребителей в ресторанах

Тема 5.2. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 5.3. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 5.4. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 5.5. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях

5. Объем дисциплины: 196 (в том числе ауд.– 134, см. р. – 42).

6. Форма промежуточного контроля:

Во 2 семестре – дифференцированный зачет

В 3 семестре – текущий контроль

В 4 семестре – экзамен, курсовой проект

7. Семестр: 2-4

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Пестова И.Г.