

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

Дисциплина (модуль)	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Содержание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы организации предприятий общественного питания 2. Организация снабжения предприятий общественного питания 3. Организация складского и тарного хозяйства 4. Организация производства продукции общественного питания. Оперативное планирование производства заготовочных предприятий 5. Оперативное планирование работы доготовочных предприятий 6. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов 7. Организация работы мясного цеха 8. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из рыбы 9. Организация работы цеха по производству полуфабрикатов из птицы 10. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания 11. Организация работы доготовочных цехов 12. Организация работы вспомогательных производственных помещений 13. Нормирование труда на предприятиях общественного питания 14. Основные задачи рациональной организации труда 15. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания 16. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания 17. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях
Реализуемые компетенции	ОПК-2, ОПК- 3, ОПК-5, ПК-1, ПК -6, ПК-14, ПК-17, ПК-29, ПК-31
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p style="text-align: center;">В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p style="text-align: center;">знать:</p> <p>- об организации производства, основных принципах,</p>

	<p>формах, методах производственных процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - об оперативном планировании производства в зависимости от типа предприятия; - о формах и методах обслуживания, формировании системы обслуживания различного контингента; - об особенностях организации обслуживания в различных типах предприятий общественного питания; - об организации торгового процесса и рекламе предприятий питания. - принципы организации предприятий в общественном питании; - производственно-торговую структуру, классификацию, класс наценки в зависимости от типа предприятия питания; - основные направления научной организации труда с целью его совершенствования; - методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени для разработки норм труда; - нормативно-техническую документацию для составления плановых меню при свободном выборе блюд, организации комплексного питания и предприятий заготовочных; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами; - получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой и технологией подачи блюд, организацию раздач, способы расчета для улучшения организации обслуживания различного контингента посетителей в различных типах предприятий питания. - методами организации работы всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и технике безопасности при производстве продукции; - методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий; - методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; - методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной
--	---

	продукции; - практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.				
Трудоемкость, з.е.	6				
Объем занятий, часов	180	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	34	17	59
	В том числе в интерактивной форме	8	8		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 6 семестре (1, 36)				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.