

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.03 Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Целью освоения дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания» является:

- получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

1.2. Задачи:

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1. производственно-технологическая деятельность:

-организацию оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-2 : Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

ПКС-2.1 : Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.2 : Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-2.3 : Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Краткое содержание: Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП. /Лек/	3	2	0
1.2	Практическая работа 1. Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании. Краткое содержание: Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного	3	2	0

	<p>питания. Все виды направления научно-технического прогресса в общественном питании.</p> <p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p>Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Пр/</p>			
1.3	<p>Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании.</p> <p>Краткое содержание: Предприятие общественного питания. Виды ПОП. Типы ПОП. Классификация. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Все виды направления научно-технического прогресса в общественном питании.</p> <p>Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом;</p> <p>Владеть: разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. /Ср/</p>	3	40	0
1.4	<p>Тема 1.2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Краткое содержание: Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.</p> <p>Знать: структуру складского и тарного хозяйства на предприятиях питания, работу экспедиционно-диспетчерских служб; особенности и методы снабжения предприятий питания; товароборот.</p> <p>/Лек/</p>	3	2	0
1.5	<p>Практическая работа 2. Тема: Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Краткое содержание: Учет складского хозяйства. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции, заполнение журнала. Отпуск продукции, накладные, акты. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.</p> <p>Уметь: организовывать работу складского и тарного хозяйства; составлять накладные на отпуск продукции, акты на брак и возврат товара.</p> <p>Владеть: логистическим движением и управлением запасами, нормативной документацией на продукцию питания, физико-химическими и органолептическими методами оценки качества сырья.</p> <p>/Пр/</p>	3	2	0
1.6	<p>Тема 1.2. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>Краткое содержание: Складское хозяйство. Работа в складских помещениях. Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборачиваемости, методика ее определения. Нормирование и планирование товарных запасов.</p> <p>Знать: структуру складского и тарного хозяйства на предприятиях питания, работу экспедиционно-диспетчерских служб; особенности и методы снабжения предприятий питания; товароборот.</p> <p>Уметь: организовывать работу складского и тарного хозяйства; составлять</p>	3	35	0

	<p>накладные на отпуск продукции, акты на брак и возврат товара. Владеть: логистическим движением и управлением запасами, нормативной документацией на продукцию питания, физико-химическими и органолептическими методами оценки качества сырья. /Ср/</p>			
1.7	<p>Тема 1.3. Сущность и содержание организации производства. Научная организация и нормирование труда. Краткое содержание: Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания. Основные задачи и направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. Знать: автоматизацию и механизацию производства; производство и его оперативное планирование, организацию труда; особенности, формы, нормирование труда; Уметь: совершенствовать организацию труда; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль нормирования труда; Владеть: методами и принципами организации труда; принципами управления и совершенствования труда; нормативной документацией предприятий общественного питания. /Ср/</p>	3	50	0
1.8	<p>Практическая работа 3. Тема 1.3. Сущность и содержание организации производства. Научная организация и нормирование труда. Краткое содержание: Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Производственные цеха. Нормативная документация предприятий общественного питания. Основные задачи и направления научной организации труда. Нормирование труда. Методы нормирования труда. Уметь: совершенствовать организацию труда; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль нормирования труда; Владеть: методами и принципами организации труда; принципами управления и совершенствования труда; нормативной документацией предприятий общественного питания. /Пр/</p>	3	2	0
1.1	<p>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Краткое содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам. Знать: виды и характеристику помещения ОП; формы, средства и методы обслуживания потребителей. Характеристику торговых помещений; характеристику и назначение столовых приборов; Порядок подачи и оформления блюд, характеристику напитков. /Лек/</p>	4	2	0
1.2	<p>Практическая работа 1. Тема Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков. Краткое содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прейскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</p>	4	2	0


	<p>Уметь: формулировать предложения на спрос; подбирать напитки к блюдам; формировать меню.</p> <p>Владеть: техникой и методами обслуживания; средствами информации; правилами и техникой подачи кулинарных блюд и напитков. /Пр/</p>			
1.3	<p>Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.</p> <p>Краткое содержание: Характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прејскуранты. Назначение и характеристики. Последовательность расположения блюд в меню. Оформление меню и прејскурантов. Подача холодных, горячих закусок. Общие правила. Подача первых, вторых блюд. Подача сладких блюд. Подача горячих напитков. Характеристика ликеро-водочных изделий, вин, коктейлей и прохладительных напитков. Подбор вин к блюдам.</p> <p>Знать: виды и характеристику помещения ОП; формы, средства и методы обслуживания потребителей. Характеристику торговых помещений; характеристику и назначение столовых приборов; Порядок подачи и оформления блюд, характеристику напитков.</p> <p>Уметь: формулировать предложения на спрос; подбирать напитки к блюдам; формировать меню.</p> <p>Владеть: техникой и методами обслуживания; средствами информации; правилами и техникой подачи кулинарных блюд и напитков. /Ср/</p>	4	42	0
1.4	<p>Тема 2.2. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Специальные формы обслуживания.</p> <p>Краткое содержание: Обслуживание на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Обслуживание по типу «шведский стол».</p> <p>Услуги по организации питания в гостиницах участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета, авто пассажиров.</p> <p>Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания на производственных предприятиях; методику составления меню; организацию питания в социальных учреждениях, пассажирском транспорте, в гостиничных комплексах.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику; оказывать услугу питания и обслуживания на всех видах пассажирского транспорта и социальных учреждениях.</p> <p>Владеть: современными методами разработки меню для социальных учреждений; методикой и техникой обслуживания на пассажирском транспорте и гостиничных комплексах. /Ср/</p>	4	40	0
1.5	<p>Практическая работа 2.</p> <p>Тема: Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях. Специальные формы обслуживания</p> <p>Краткое содержание: Методика обслуживания на производственных предприятиях с сосредоточенными коллективами. Организация питания учащихся общеобразовательных школ, методика составления меню. Организация питания студентов высших и средних специальных учебных заведений. Методика обслуживания по типу «шведский стол». Услуги по организации питания в гостиницах участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний. Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта. Услуги по организации питания в аэропорту и на борту самолета, авто пассажиров, способы подачи блюд, составление меню.</p> <p>Уметь: формулировать ассортиментную политику; оказывать услугу питания и обслуживания на всех видах пассажирского транспорта и социальных учреждениях.</p> <p>Владеть: современными методами разработки меню для социальных учреждений; методикой и техникой обслуживания на пассажирском транспорте и гостиничных комплексах. /Пр/</p>	4	2	0
1.6	<p>Тема 2.3. Организация обслуживания иностранных туристов.</p> <p>Краткое содержание: Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов.</p>	4	45	0

	<p>Знать: классы туристических документов; виды иностранного туризма; Особенности питания и обслуживания иностранных туристов разных стран. Уметь: оказывать услугу по питанию и обслуживанию иностранных туристов. Владеть: методами и техникой обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира. /Ср/</p>			
1.7	<p>Практическая работа 3. Тема 2.3. Организация обслуживания иностранных туристов. Краткое содержание: Виды иностранного туризма. Классы туристических документов. Особенности организации питания иностранных туристов.</p> <p>Уметь: оказывать услугу по питанию и обслуживанию иностранных туристов. Владеть: методами и техникой обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира. /Пр/</p>	4	2	0
1.1	<p>Знает структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы и виды ОП; виды научно-технического прогресса в ОП; структуру складского и тарного хозяйства на предприятиях питания, работу экспедиционно-диспетчерских служб; особенности и методы снабжения предприятий питания; товароборот; автоматизацию и механизацию производства; производство и его оперативное планирование, организацию труда; особенности, формы, нормирование труда; формы, средства и методы обслуживания потребителей. Характеристику торговых помещений; характеристику и назначение столовых приборов; Порядок подачи и оформления блюд, характеристику холодных и горячих напитков. особенности, формы, средства и методы обслуживания на производственных предприятиях; методику составления меню; организацию питания в социальных учреждениях, пассажирском транспорте, в гостиничных комплексах; классы туристических документов; виды иностранного туризма; особенности питания и обслуживания иностранных туристов разных стран. Умеет формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль над технологическим процессом; организовывать работу складского и тарного хозяйства; составлять накладные на отпуск продукции, акты на брак и возврат товара; совершенствовать организацию труда; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль нормирования труда; формулировать предложения на спрос; подбирать напитки к блюдам; формировать меню; оказывать услугу питания и обслуживания на всех видах пассажирского транспорта и социальных учреждениях; оказывать услугу по питанию и обслуживанию иностранных туристов. Владеет разработкой нормативной документацией на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; логистическим движением и управлением запасами, нормативной документацией на продукцию питания, физико-химическими и органолептическими методами оценки качества сырья; методами и принципами организации труда; принципами управления и совершенствования труда; нормативной документацией предприятий общественного питания; техникой и методами обслуживания; средствами информации; правилами и техникой подачи кулинарных блюд и напитков; современными методами разработки меню для социальных учреждений; методикой и техникой обслуживания на пассажирском транспорте и гостиничных комплексах; методами и техникой обслуживания иностранных туристов, организацией питания иностранных туристов и кухней народов мира. /Экзамен/</p>	3	9	0
1.2	<p>Знает методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по</p>	4	9	0

	<p>мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности /Экзамен/</p>			
--	---	--	--	--

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 3,4 курс

Разработчик программы Ларионова С.Е. _____ 

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____ 