

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы организации на предприятиях общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-1.1: Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания;
- ОПК-1.3: Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Научные основы организации на предприятиях общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Модуль 1. Общественное питание как отрасль экономики: экономическая природа и основа формирования.. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Порядок и этапы создания предприятия. Инвестирование в общественном питании. Классификация предприятий общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании..

2. Модуль 2. Планирование, регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания.. Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Планирование рационального размещения сети предприятий общественного питания..

3. Модуль 3. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. Научная организация труда персонала предприятия.. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности производств. Рациональные формы организации производства. Эффективность коммерческой деятельности и методы её измерения. Сущность, задачи и основные направления организации труда. Рациональное разделение и ко-операция труда. Организация рабочих мест и их обслуживание..

4. Модуль 4. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы.. Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания. Организация складских помещений. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров..

5. Модуль 5. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания.. Стадии технологического процесса приготовления. Первичная обработка сырья. Тепловая обработка продуктов. Оформление и отпуск готовых блюд. Внедрение системы ХАССП на каждой стадии производства и обслуживания..

6. Модуль 6. Прогрессивные технологии обслуживания. Специальные формы обслуживания. Организация обслуживания в условиях пандемии и чрезвычайных ситуациях.. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Обслуживание населения в местах массового отдыха. Обслуживание проживающих в гостинице. Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий. Ускоренные формы обслуживания.

Обслуживание на производственных предприятиях. Организация питания студентов вузов и колледжей. Организация обслуживания школьников.

Обслуживание с соблюдением правил безопасности в условиях пандемии..

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина