

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-5, ПК-29.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: основные типы и классы предприятий общественного питания; источники снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск товаров; организацию работы всех подразделений предприятий общественного питания; виды рабочих мест в производственных цехах, их оснащение; технологическую документацию, используемую при производстве продукции; особенности оперативного планирования; основные направления по формированию рынка услуг предприятий общественного питания, в том числе дополнительных; формы и методы обслуживания посетителей на разных типах предприятий общепита ассортимент, характеристику и назначение стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, приборов, столового белья; технику подачи блюд и технологию обслуживания посетителей в соответствии с современными требованиями сервиса; виды банкетов, особенности их проведения; характеристику спец. обслуживаний, в том числе иностранных туристов; виды и использование рекламы.

Умение: организовать рабочие места поваров в заготовочных и доготовочных цехах; работать со всеми видами технологической документации, сборниками рецептов, ТУ, технологическими картами, технико-технологическими картами и схемами; выполнять расчеты по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу; выполнять бракераж готовой пищи, вести соответствующую документацию; делать сервировки обеденных столов; владеть навыками декоративного оформления тематических столов; составлять банкетные меню разных видов; формировать заявки на производство, в сервизную и бельевую для проведения банкетов; определять зоны обслуживания банкетного стола; владеть навыками изучения и формирования потребительского спроса.

Навык: сервировки стола согласно этикету; складывания салфеток, накрывания столов скатертью; подачи блюд с соблюдением всех правил этикета; обслуживания посетителей по правилам этикета; профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания.

Опыт деятельности: выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье); производить технологические расчеты предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

основные типы и классы предприятий общественного питания; источники снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения; организация складского и тарного хозяйства; прием и отпуск товаров; организация работы всех подразделений предприятий общественного питания; виды рабочих мест в производственных цехах, их оснащение; технологическая документация, используемая при производстве продукции; особенности оперативного планирования; основные направления по формированию рынка услуг предприятий общественного питания, в том числе дополнительные; формы и методы обслуживания посетителей на разных типах предприятий общепита

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

5. Разработчик: канд.биол.наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.