

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование у слушателей навыков в области организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом программы профессиональной переподготовки Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к базовой части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у слушателей при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: базовой и вариативной части первого блока (Межличностное общение и коммуникации, Деловой этикет и психология общения, Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения, Основы технологии кулинарной продукции, Введение в профессию, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания).

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» направлена на формирование у слушателей профессиональных компетенций: «Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-1); «Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов» (ПК- 17).

В результате освоения дисциплины слушатель должен:

знать: структуру производства предприятий питания; оперативное планирование производства и его организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания;

уметь: организовать технологический процесс производства кулинарной продукции питания; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и

гостеприимства с целью создания на рынке услуг конкурентно способного предприятия питания; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ; проводить аттестацию работников производства;

владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от типа и специализации предприятия питания; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания в зависимости от его типа.

4. Структура и содержание дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 62 аудиторных часа.