

## Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к профессиональному циклу обязательных дисциплин по выбору БЗ.В.ОД.4 цикла дисциплин подготовки студентов по направлению 260100 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется на ФПП кафедрой ТиООП.

*Цель дисциплины* - Подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

*Целями* освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» являются формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-управленческой, расчётно-проектной деятельности:

ОК-3: готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе;

ОК-6: стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;

ОК-8: осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

ОК-9: использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы;

ОК-11: способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

ОК-12: владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией;

ОК-13: способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

ОК-15: владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-2: уметь работать с компьютером как средством управления информацией;

ПК-4: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства;

ПК-7: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-8: способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-9: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

в организационно-управленческой деятельности:

ПК-18: способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

в расчётно-проектной деятельности:

ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

*Задачи* изучения дисциплины:

*Задачи:*

1. Дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений.
2. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания.
3. Изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания.
4. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия.
5. Обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей.
6. Обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития.
7. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

*Требования к уровню освоения содержания дисциплины:*

- овладение знаниями в области организации производств на предприятиях общественного питания; основ рациональной организации труда и организации работы всех производственных цехов и раздачи, пути улучшения качества выпускаемой продукции;
- освоение навыков управления в области организации производства, организации снабжения и складского хозяйства, производственных цехов, а также обслуживания.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных компетенций ОК-3, ОК-6, ОК-9, ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-15; профессиональных компетенций ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-18, ПК-3, ПК-24, ПК-26 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с новейшими достижениями в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями НТД и потребностями рынка; анализом деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала и потребителя; оценкой качества услуг в области организации и обслуживания предприятий общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчётов по индивидуальным работам, решение задач на практических занятиях, рубежный контроль в форме СРС, тестов, промежуточный контроль в форме экзамена и зачёта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 52 ч, практические 34 ч, практические занятия 34 ч и СРС 58 ч.