

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Б1.В.02 Организация питания в туризме

Цель дисциплины (модуля) - целью освоения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации ресторанов и кафе; организации предоставляемых услуг в области питания туристов, профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в ресторане в условиях все более возрастающей конкуренцией.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучение современных форм и методов ресторанного обслуживания;
- изучение ассортимента столовой посуды, столового белья;
- изучение правил сервировки стола и способов подачи блюд;
- изучение особенностей предоставления услуг общественного питания различным туристическим группам.

Формируемые компетенции и индикаторы их достижения по дисциплине (модулю)

Код компетенции	Содержание компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКС-10	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	ПКС-10.1 знать процессы обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий; ПКС-10.2 уметь организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий; ПКС-10.3 владеть навыками организации процесса обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий.

ПКС-12	Способен в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания, осуществлять эффективные коммуникации с клиентами и поставщиками услуг	ПКС-12.1 знать эффективные коммуникации с клиентами и поставщиками услуг в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания; ПКС-12.2 уметь осуществлять эффективные коммуникации с клиентами и поставщиками услуг в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания; ПКС-12.3 владеть навыками эффективных коммуникаций с клиентами и поставщиками услуг в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания.
----------------------	---	--

Содержание дисциплины (модуля)

Введение. Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавров.

РАЗДЕЛ 1. Основы организации предприятий общественного питания.

Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.

РАЗДЕЛ 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий. Специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

РАЗДЕЛ 3. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

РАЗДЕЛ 4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары.

Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

РАЗДЕЛ 5. Организация материально-технической базы предприятия.

Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли.

РАЗДЕЛ 6. Организация производства продукции общественного питания.

6.1. Сущность и содержание организации производства. Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

6.2. Виды производства: по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Структура производства: цеховая и безцеховая. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.

6.3. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования.

Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания и на предприятиях с полным циклом производства.

6.4. Организация работы производственных цехов предприятий питания.

6.5. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания (бракераж, экспедиции).

РАЗДЕЛ 7. Научная организация и нормирование труда.

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Вида норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания. Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Аттестация работников общественного питания

РАЗДЕЛ 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

8.1. Общая характеристика процесса обслуживания. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Меню, прейскуранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление.

8.2. Обслуживание потребителей. Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.

8.3. Организация социального питания. Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

8.4. Специальные формы обслуживания (зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол; обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов; организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах; обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях; особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах; организация и обслуживание

населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях).