

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Цинцадзе О.Е

Наименование дисциплины: Б1.О.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель освоения дисциплины:

- формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение теоретических и практических навыков в сфере современных, инновационных методов и форм организации производства и обслуживания в системе массового питания.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Знать: Знать алгоритмы решения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение Уметь: Выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели Владеть: Навыками оптимального решения задач в рамках поставленной цели
	УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: Действующие правовые нормы для решения профессиональных задач Уметь: Выбирать оптимальный способ решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Владеть: Навыками, решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за	Знать: Принципы формулирования задач в рамках поставленной цели проекта

	установленное время	Уметь: Организовывать свою работу для решения конкретных задач с сохранением заявленного качества и за установленное время Владеть: Навыками качественного решения профессиональных задач за установленное время
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знать: основные принципы и основные этапы формирования и становления научного коллектива, толерантно воспринимая социальные и культурные различия членов коллектива Уметь: совершенствовать профессиональные качества руководителя, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей и активного общения с коллегами Владеть: навыками, необходимыми для активного общения с коллегами в научной, производственной и социально-общественной сферах деятельности и руководства коллективом
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.	Знать: коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач Уметь: разрабатывать проекты нормативно-технической и технологической документации предприятий на русском и иностранном языках Владеть: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач профессиональной деятельности
	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации

	диалогическое общение для сотрудничества в коммуникации общения	деятельности исполнителей Уметь: определять объемы работ и плановые задания исполнителей Владеть: навыками организации и эффективного контроля за деятельностью исполнителей
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Определяет и оценивает последствия возможных решений использования современных методов и разработки новых технологических решений на качество	Знать: методы оптимизация технологических процессов общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами Владеть: информацией в области производства продукции предприятий питания
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Критически оценивает эффективность разработки новых технологических решений относительно полученного результата.	Знать: методы экономической эффективности производственного процесса Уметь: уметь устанавливать требования к документообороту на предприятии Владеть: методами оптимизации технологических процессов общественного питания
	ОПК-3.3 Понимает важность разработки новых технологических решений и риски, связанные с качеством	Знать: методы оптимизации систем контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности Уметь: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами Владеть: информацией систем контроля производственного процесса и

		методов прогнозирования его эффективности
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно - технологических задач	ОПК-5.1 Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: знать нормативную и технологическую документацию с учетом новейших достижений технологии и техники Уметь: использовать профессиональные теоретические и практические знания при исследовании качества продуктов питания Владеть: владеть навыками самостоятельной работы для получения и обработки информации из различных источников
ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно - технологических задач	ОПК-5.2 Реализует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Знать: знать методику расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений Уметь: уметь оценивать информативность результатов исследования Владеть: владеть навыками статистической обработки результатов измерений
	ОПК-5.3 Обеспечивает и реализует современные знания для решения организационно-технологических задач	Знать: теоретические основы организации ресурсосберегающего производства Уметь: эффективно использовать знания и навыки в области управления и технологических процессов производства продукции общественного питания организации Владеть: методикой определения эффективности основных производственных ресурсов

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общественное питание в условиях рыночных отношений

Тема 2. Организация малых предприятий общественного питания
Тема 3. Классификация и типизация предприятий общественного питания
Тема 4. Основы организации производства
Тема 5. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов
Тема 6. Организация труда на предприятиях общественного питания
Тема 7. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
Тема 8. Основы организации обслуживания. Методы и формы обслуживания
Тема 9. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей

3. Общая трудоемкость дисциплины: Объем дисциплины Б1.О.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания составляет 5 зачетных единиц, 180 академических часов.