

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2025 10:50:50

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотации дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Наименование дисциплины	Б1.В.13 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Содержание	Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Изучение организации производства продукции на предприятиях общественного питания различных видов; изучение основ научной организации труда на предприятиях общественного питания различных видов. Приобретение навыков использования нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания в целях улучшения организации производства и обслуживания
Реализуемые компетенции	ПК-1, ПК-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-1: способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания ИД1 ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД2 ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД3 ПК-1 Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания Код компетенции ПК-2: способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами ИД1 ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД2 ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами
Трудоемкость, з.е.	6 з.е.
Форма отчетности	Зачет – 6 семестр Экзамен – 7 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. – М.: Дашков и К, 2015. – 416 с
Дополнительная литература	. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.