

Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования города Москвы  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА им. Ю.А. Сенкевича»

Кафедра «Ресторанный сервис»

**Организация производства в предприятиях питания**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТУТА ЗАОЧНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 101100.62 «Гостиничное дело»

Москва 2012

# МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ Организация производства в предприятиях питания

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 101100.62 «Гостиничное дело»

Программу составил:

доцент кафедры ресторанный сервис, к.э.н.

Попов О.П.

## 1. Организационно-методический раздел

**1.1. Цели изучения дисциплины:** формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области организации производства в предприятиях питания.

**Задачи дисциплины** – углубленное ознакомление студентов со следующими вопросами:

- основными понятиями, терминами и нормативными актами в области технологии и организации процесса производства в предприятиях питания;
- организацией труда производственного персонала;
- требованиями к методам и формам организации процесса производства:
- порядком разработки фирменных и новых блюд и изделий;
- организацией процесса производства на предприятиях общественного питания;
- техническим оснащением и эксплуатацией оборудования в предприятиях питания;
- продвижение услуг предприятий питания за счет повышения качества продукции общественного питания.

## **1.2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Организация производства в предприятиях питания» предназначена для студентов заочной формы подготовки специалистов, обучающихся по 101100.62 «Гостиничное дело (бакалавр)».

Успешному овладению дисциплины способствует знание предшествующих дисциплин «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Кулинария и кондитерская продукция в общественном питании», «Основы рационального питания », «Санитария и гигиена питания» и др.

## **1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Согласно федеральному государственному образовательному стандарту по данному направлению подготовки студент должен обладать следующей профессиональной компетенцией:

- знанием современной технологии и организации производства в предприятиях питания и обеспечения конкурентоспособности предприятия общественного питания за счет повышения качества конечной продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен:

### ***Знать:***

- основные понятия и методы организации производства в предприятиях питания;
- требования к методам и формам организации процесса производства;
- требования к производственному персоналу и организации его труда;
- требования к техническому оснащению и эксплуатации предприятий питания;
- практические шаги по продвижению услуг предприятия питания.

### ***Уметь:***

- ориентироваться в тенденциях развития современных форм и методов приготовления пищи в предприятиях питания;
- выявлять, анализировать и разрешать проблемы, связанные с организацией процесса производства на предприятиях питания;
- организовывать труд производственного персонала;