

**НОВЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ИЗУЧЕНИИ  
ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ТОРГОВЫХ  
ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» ДЛЯ СТУДЕНТОВ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-91 01 01 «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Василенко З.В., Пискун Т.И., Березнева Т.В.**

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

г. Могилев, Республика Беларусь

Общественное питание сегодня – это крупная отрасль народного хозяйства, которая наряду со здравоохранением и социальным обеспечением населения решает важные социальные задачи, связанные с укреплением здоровья и повышением работоспособности населения Республики Беларусь.

Многие объекты общественного питания являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: при промышленных предприятиях, учебных заведениях и других объектах.

Основной задачей каждого объекта общественного питания является повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг, которые удовлетворяют требования потребителей, соответствуют применяемым стандартам, техническим условиям, действующему законодательству.

Для достижения поставленных целей деятельность объектов общественного питания должна быть организована таким образом, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество продукции и ее безопасность.

Дисциплина «Организация производства в торговых объектах общественного питания» является одной из профилирующих дисциплин в подготовке инженеров-технологов по специальности 1-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» и изучается в 9 семестре.

Целью изучения данной дисциплины является формирование у будущих специалистов знаний и практических навыков в области организации производства, организации труда на объектах общественного питания и их коммерческой деятельности. При усвоении дисциплины и подготовки к практическим занятиям студенты прорабатывают не только материал лекционных занятий, но и используют информацию, взятую из интернета и других источников, касающихся передового опыта работы объектов общественного питания.

В тематику практических занятий по данной дисциплине включены новые понятия, такие как логистика – сфера деятельности, обеспечивающая эффективное планирование, управление и контроль движения материальных, трудовых, энергетических, информационных потоков в системе

производства, обращения товаров и услуг. При изучении данной темы большое внимание уделено изучению государственных стандартов в области логистики и логистической инфраструктуры:

- СТБ 2047-2010 «Логистическая деятельность. Термины и определения»;
- СТБ 2046-2010 «Транспортно-логистический центр. Требования к техническому оснащению и транспортно-экспедиционному обслуживанию»;
- СТБ 2133-2010 «Классификация складской инфраструктуры».

При изучении данной темы студенты знакомятся с новыми терминами и определениями применительно к общественному питанию, что имеет большое значение в их дальнейшей практической деятельности.

При изучении темы «Техническое нормирование труда в объектах общественного питания» студенты приобретают навыки в изучении процессов труда на производстве, в выявлении факторов, влияющих на его производительность.

При изучении темы «Разработка рациональных режимов труда и отдыха» группа студентов разделяется на микрогруппы, которые составляют индивидуальные графики выхода на работу работников различных объектов общественного питания». В конце работы каждая микрогруппа информирует группу о результатах своей работы, показывает достоинства тех или иных графиков.

В тематике практических занятий предусмотрено решение ситуационных задач, возникающих в процессе организации производства, например, решение вопроса подбора, расстановки, оценки и подготовки персонала, организации объектами общественного питания ярмарок, выставок и других мероприятий.

Изучение данной дисциплины вызывает определенный интерес у студентов. Знания, полученные ими в процессе учебы, найдут в дальнейшем применение в практической деятельности в роли инженеров-технологов объектов общественного питания.