

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d740681

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Проектирование предприятий общественного питания

основной профессиональной образовательной программы по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

дать теоретические знания, систематизировать их, основываясь на опыте работы лучших предприятий и организаций общественного питания с учётом достижений научно-технического прогресса, перспектив развития отрасли; научить решать проблемы организации общественного питания, проектировать предприятия, отвечающим современным требованиям технологии, техники, организации производства и обслуживания, архитектуры, противопожарной, санитарной техники, экономики в условиях разнообразных форм собственности, разрабатывать перспективные планы развития и размещения сети предприятий.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-5 Способен разрабатывать и управлять проектами и вносить изменения по повышению эффективности предприятий питания	ПКС-5.1 Анализирует и вносит изменения в работу предприятия общественного питания	Знать: 31 Нормативную модель технологических процессов
		Уметь: У1 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов
		Владеть: В1 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи.
	ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Знать: 32 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации
		Уметь: У2 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс
		Владеть: В2 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии
	ПКС-5.3 Разрабатывает мероприятия по повышению эффективности предприятий питания	Знать: 33 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию
		Уметь: У3 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий
		Владеть: В3 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 7 зачетных единицы, 252 часа

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 7 семестр, курсовой проект - 7 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Проектирование предприятий общественного питания_2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано