

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:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a258a7400d1

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Организация производства и обслуживания на предприятиях питания

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цель изучения дисциплины

формирование компетенций, направленных на освоение обучающимися основных положений организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, а также умение использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений. Читается в течение двух семестров и является основой для освоения специальных дисциплин.

3. Результаты освоения дисциплины: 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
ПКС -2 Способен осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями и предприятия питания	ПКС-2.3 Участвует во всех технологических процессах управления производством, внедрении изменений производственных процессов на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: 31 технологические процессы производства продукции питания различного назначения, номенклатуру показателей качества производимой продукции
		Уметь: У1 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Владеть: В1 навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания
	ПКС 2.4. Внедряет методы и требования к организации обслуживания посетителей на предприятиях питания	Знать: 32 методы обслуживания и требования предъявляемые к процессу обслуживания посетителей
		Уметь: У2 использовать знания современных достижений при обслуживании посетителей на предприятиях питания и взаимодействие обслуживающего персонала со структурными подразделениями Владеть: В2 навыками оценки качества обслуживания; организации процессов обслуживания потребителей

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 9 зачетных единицы, 324 часа.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен – 6,7 семестр, курсовой проект - 6 семестр.

Заведующий кафедрой ТТТ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

В.Г. Попов

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

Лист согласования

Внутренний документ " Организация производства и обслуживания на предприятиях
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