

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:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d74068f

Аннотация рабочей программы дисциплины

Организация ресторанного сервиса

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

1. Цели изучения дисциплины

формирование компетенций направленных на приобретение знаний, необходимых для понимания основных положений организации обслуживания ресторанном деле, а также умение использовать на практике полученные знания при совершенствовании организационной структуры ресторана.

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

Дисциплина «Организация ресторанного сервиса» относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

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-4. Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обработывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Знать: 31 Способы обрабатывать текущую производственную информацию
		Уметь: У1 Анализировать полученные данные и использовать их на всех этапах жизненного цикла продукции
		Владеть: В1 Способы обработки текущей производственной информации, анализом полученных данных
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: 32 Методы определения продукции на всех этапах жизненного цикла
		Уметь: У2 Применять методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла
		Владеть: В2 Методами определения продукции на всех этапах жизненного цикла

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 5 зачетных единицы, 180 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 8 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Лист согласования

Внутренний документ " Организация ресторанного сервиса_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