

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-5.3, ОПК-3.3, ОПК-4.3, ОПК-4.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знания:** -способов взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

- способов расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

- фаз организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

- нормативно- технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.

**Умение:** конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

- осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

- участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

- вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

**Навык:** конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

- расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

- участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

- разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.

**3.Содержание программы учебной дисциплины:** основные типы и классы предприятий общественного питания; источники снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения; организация складского и тарного хозяйства; прием и отпуск товаров; организация работы всех подразделений предприятий общественного питания; виды рабочих мест в производственных цехах, их оснащение; технологическая документация, используемая при производстве продукции; особенности оперативного планирования; основные направления по формированию рынка услуг предприятий

общественного питания, в том числе дополнительные; формы и методы обслуживания посетителей на разных типах предприятий общепита

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

**5. Разработчик:** канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.