

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Организация производства школьного 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 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания (ОПК-4.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

*Умение:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

*Навык и опыт деятельности:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

**3.Содержание программы дисциплины:**

Основы создания фирменного стиля в индустрии питания; название торговой марки; основные направления дизайна в развитии интерьера предприятий общественного питания; логотипа как лицо заведения и основной элемент его фирменного стиля; применять принципы дизайна на практике; вывеска как элемент фирменного стиля и ее выбор; музыка как формирование фирменного стиля; фирменный стиль и конкурентоспособность в общественном питании; меню-носитель имиджа.

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

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.- х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.