

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Транспортирование, хранение сырья и продовольственных товаров

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 августа 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные (ПК):

Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ПК- 1);

- Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2);

Индикаторы достижения компетенции:

- Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания (ПК-1.1)

- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-2.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания, контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Навык: оценка материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания, контроль соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Опыт деятельности: оценивать материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания, контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

3. Содержание программы учебной дисциплины

Транспортирование продукции, Технология транспортирования продовольственных товаров, Хранение сырья и продовольственных товаров

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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