

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной 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 19.04.04 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028. Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

-УК-3 - Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

-УК-5-Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ПК-Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания

Индикаторы достижения компетенции:

-УК-3.1-Организует и руководит работой команды

- УК-5.3-Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

- ПК-1.3-Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: способов организации работы команды

Умение: руководить работой команды

Навык: организации и осуществления руководства работы команды

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 Введение. Цели и задачи курса

Раздел Организация снабжения и складского хозяйства ПОП

Раздел 3 Оперативное планирование производства и технологическая документация

Раздел 4 Организация производства на предприятиях общественного питания.

Раздел 5 Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания

Раздел 6 Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.

Раздел 7 Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания.

Раздел 8 Банкеты и приемы

Раздел 9 Особенности организации обслуживания спец. контингента

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

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