АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.25 « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных и прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Экономика и управление предприятием», «Выпускная квалификационная работа».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

– способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

– способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов (ОПК-3.3);

– способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции (ОПК-4);

– способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания (ОПК-4.1);

– способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания (ОПК-4.2).

4. Краткое содержание дисциплины:

1. Основы организации предприятий общественного питания.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания.
3. Организация труда на предприятиях общественного питания.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

6. Разработчик: к.т.н., доцент И.В. Назаров