**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 продукций 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 продукций 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 продукций 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.