

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Интерьер и экстерьер в общественном питании»

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Интерьер и экстерьер в общественном питании»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	108/3
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов теоритических знаний и приобретение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюнктуры рынка; получение навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий общественного питания, как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации с учетом сохранения природной среды.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. Экстерьерные и интерьерные особенности предприятий общественного питания. Экстерьер здания предприятия общественного питания. Основы инженерно-конструктивных решений предприятий общественного питания. Цвет в интерьере. Предметно-пространственная организация интерьера. Стиль в интерьере. Освещение. Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном питании.
Формируемые компетенции (коды)	УК-8; ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и

	прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	УК-2: Санитария и гигиена питания; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технологическая практика; Организационно-управленческая практика; Преддипломная практика. ПКУВ-1: Технология и организация диетического питания; Технология и организация специальных видов питания; Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания; Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании; Системы управления безопасностью в общественном питании; Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой