

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании»

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Технология разработки технической и технологической документации 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 компетенций в области документационного обеспечения и делопроизводства в общественном питании, включая требования нормативно-правовых актов, а также навыков оформления основных управленческих и технологических документов предприятия общественного питания.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. Нормативно-методическая база делопроизводства Классификация документов делового общения. Требования к оформлению документов Номенклатура, формирование дел и их хранение. Технология разработки технологической и технической документации в общественном питании
Формируемые компетенции (коды)	УК-1; ПКУВ-1; ПКУВ-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений 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 ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами

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