

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
бакалавриат
Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
 «Экономика и управление социальным питанием»
 дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

форма обучения -заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	Сформировать у студентов целостное представление об экономических закономерностях функционирования системы общественного питания, закрепить навыки применения системного мышления, способствующего решению задач обеспечения эффективного развития общественного питания на любом этапе ее полного жизненного цикла.
Содержание дисциплины	Тема 1.Цели и задачи дисциплины. История развития и современное состояние социального питания. Тема 2.Система менеджмента в социальном питании Тема 3. Основные процессы управления в общественном питании.Формирование системы управления общественным питанием. Тема 4. Основные показатели эффективности системы управления в общественном питании
Формируемые компетенции (коды)	УК-10, ОПК-4, ОПК-5, ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике УК-10.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски УК-10.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2

	Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр. ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Образовательные технологии	Практические работы, лекции, срс
Форма промежуточной аттестации	Зачет