

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Научные основы организации на предприятиях общественного питания»
по основной образовательной программе магистратуры 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель дисциплины: получение новых знаний в вопросах организации предприятий общественного питания с точки зрения пищевой безопасности и эргономичности. Изучение современных систем мониторинга и правильной организации складской группы помещений, заготовочных, доготовочных, специализированных цехов. Обеспечение клиентоориентированной организации услуг питания.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)**Профессиональные компетенции (ПК):**

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19).

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕТ (144 часов)**4. Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1. Организационная деятельность предприятий общественного питания.
- Модуль 2. Особенности услуг питания в зависимости от назначения

5. Формы промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил
Директор ИнБиоХим



З.Р. Ходырева

А.А. Беушев