

**Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Московская академия профессиональных компетенций»**

**Рабочая программа учебной дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Дополнительная профессиональная программа
(профессиональная переподготовка)
«Педагогическое образование: Технология и предпринимательство в
общеобразовательных организациях и организациях профессионального
образования»

Форма обучения
Заочная
(с применением электронного обучения
и дистанционных образовательных технологий)

Москва 2021

1. Цель освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование новых компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретения новой квалификации.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- методологический инструментарий социально-экономических исследований в сфере общественного питания;
- социально-этические последствия принимаемых решений;
- формы и направления профессиональной подготовки и переподготовки, обучения и повышения квалификации персонала для предприятий общественного питания;
- современные принципы и специфические методы управления в сфере общественного питания с учетом социальных и экономических особенностей

уметь

- выбирать перспективные научные направления для исследования;
- выявлять, анализировать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт функционирования сферы общественного питания;
- обосновывать выбор технологии при принятии управленческих решений;
- осуществлять процесс управления предприятием сферы общественного питания, трудовым коллективом предприятия

владеть

- методами поиска, обработки, анализа и синтеза необходимой и актуальной научно-технической и профессиональной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных

технологий;

- навыками постановки целей и формулированию задач развития социально-экономических систем различного уровня, определения целесообразных путей их достижения;
- способностью самостоятельно творчески и критически мыслить, вырабатывать и отстаивать свою точку зрения;
- приемами эффективного управления в сфере услуг общественного питания.

2. Трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

- для трудоемкости 408 ак.ч. ДПП - 14 ак.ч.;
- для трудоемкости 576 ак.ч. ДПП - 20 ак.ч.;
- для трудоемкости 620 ак.ч. ДПП - 20 ак.ч.;

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине предусмотрена в следующей форме: экзамен (с помощью тестирования).

3. Язык образования (язык обучения)

Язык образования (язык обучения): русский язык.

4. Учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины

а) основная литература:

Технология продукции общественного питания: курс лекций / коллектив авторов. - Москва : Изд. центр АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций», 2021. - (2021). - Текст : электронный

б) дополнительная литература:

в качестве дополнительной литературы рекомендуется использовать литературу, перечень которой содержится в настоящей ОП ДПП в списке дополнительной литературы (при наличии).