

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

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе дисциплины  
**«Технология продукции общественного питания»**

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

Форма обучения

Заочная

(с применением электронного обучения  
и дистанционных образовательных технологий)

Москва 2019

## **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.

### **Трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

- для трудоемкости 252 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 288 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 324 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 576 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 620 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 680 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 860 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 910 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1040 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1260 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1320 ак.ч. ДПП - ак.ч.;

### **Язык образования (язык обучения)**

Язык образования (язык обучения): русский язык.

### **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», 2019. - (2019). - Текст : электронный - URL: <https://pedcampus.ru/chapter/?chapter=114888>, <https://rosprosvet.ru/chapter/?chapter=114888>, <https://eped.ru/chapter/?chapter=114888>, <https://znaum.ru/chapter/?chapter=114888> (требуется авторизация)

б) дополнительная литература:

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