

**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 (с двумя профилями подготовки): Теория и методика преподавания физики и технологии в образовательных организациях»

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

- особенности педагогического процесса в условиях поликультурного и полиэтничного общества;

- особенности современного этапа развития образования в мире;

- методологию педагогических исследований проблем образования

уметь

- системно анализировать и выбирать воспитательные и образовательные концепции;

- использовать методы психологической и педагогической диагностики для решения профессиональных задач;

- учитывать различные контексты (социальные, культурные, национальные), в которых протекают процессы обучения, воспитания и социализации;

- учитывать в педагогическом взаимодействии особенности индивидуального развития учащихся;

- создавать педагогически целесообразную и психологически безопасную образовательную среду;

- использовать в учебно-воспитательном процессе современные образовательные ресурсы

владеть

- способами ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы);

- способами совершенствования профессиональных знаний и умений;

- навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля.

## **Трудоемкость дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

- для трудоемкости 520 ак.ч. ДПП - ак.ч.;

- для трудоемкости 700 ак.ч. ДПП - ак.ч.;

- для трудоемкости 720 ак.ч. ДПП - ак.ч.;

- для трудоемкости 756 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 900 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1100 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1220 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1510 ак.ч. ДПП - ак.ч.;
- для трудоемкости 1600 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=2456>, <https://rosprosvet.ru/chapter/?chapter=2456>, <https://eped.ru/chapter/?chapter=2456>, <https://znaum.ru/chapter/?chapter=2456> (требуется авторизация)

б) дополнительная литература:

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