АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.01 ФИЛОСОФИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в формировании способности осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Задачи:

- формирование способности демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи;
- формирование способности сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений;
- формирование способности формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества;
- формирование способности толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям;
- формирование способности уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1 Способен	УК-1.2 Способен	Знать:

осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи	- формы и методы научного познания, структуру и динамику научного знания, этику науки. Уметь: - использовать философскую и общетеоретическую терминологию; использовать гуманитарные знания в профессиональной деятельности, в индивидуальной и общественной жизни. Владеть: - навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание.
	УК-1.3 Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений	Знать: - место философии в познании мира, ее взаимодействие с различными науками; Уметь: - самостоятельно, критически, творчески, научно-обоснованно мыслить; - формировать и отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии. Владеть: - приемами ведения дискуссии и полемики.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества	Знать: - основные категории, проблемы и направления мировой философии; - место и роль философии в общественной жизни, роль науки в развитии цивилизации. Уметь: - анализировать явления действительности на основе современной философской методологии;

		- разбираться в сути философских проблем бытия, познания мира, логике человеческого мышления, общественного развития; - выделять причинно-следственные связи в развитии мировой философии. Владеть: - философской методологией познания действительности; - основами философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.
	УК-5.2 Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям	Знать: - этапы исторического развития философии; основные проблемы онтологии и гносеологии, социальной философии, философии истории и философской антропологии. Уметь: - применять философские методы постижения действительности. Владеть: - навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; - способностью сравнивать, обобщать, систематизировать информацию с дальнейшей постановкой целей и задач.
	УК-5.3 Способен уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и	Знать: - основополагающие проблемы философии, функции философии и философское толкование соотношения знания и веры. Уметь: - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных

	социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах	социальных тенденций, фактов и явлений. Владеть: - способностью осознавать и оценивать роль мыслительных операций в социальной и профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет философии. Место и роль философии в духовной культуре общества и личности.

Тема 2. Становление и развитие философии: основные направления и школы.

Тема 3. Философская онтология. Учение о бытии и материи.

Тема 4. Сознание и познание. Социально-гуманитарные технологии формирования мировоззренческой позиции.

Тема 5. Философская антропология. Современные концепции человека.

Тема 6. Общество и личность. Основы философского знания в формировании мировоззренческой позиции.

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.02 ИСТОРИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формирование у обучающихся системы устойчивых знаний по отечественной истории и целостного представления об основных этапах и закономерностях исторического развития общества, определение места и роли России в истории и современном мире, развитие у обучающихся патриотизма и подготовка их к использованию полученных исторических знаний при формировании собственной гражданской мировоззренческой позиции.

Задачи:

– изучить понятийный аппарат дисциплины, основные этапы и закономерности исторического развития общества, сформировать систему устойчивых знаний по отечественной истории;

– сформировать умения применять исторические знания при определении места и роли России в современном мире, способствовать развитию у обучающихся патриотизма;

– привить навыки самоорганизации, самостоятельного изучения и анализа исторических событий, применения исторических знаний для самообразования и формирования мировоззренческой позиции;

– сформировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям российского народа и страны.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества	Знать: гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества Уметь: формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества Владеть: собственной гражданской и мировоззренческой позицией на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества
	УК-5.2 Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям	Знать: социальные и культурные различия Уметь: толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям Владеть: способностью толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям
	УК-5.3 Способен уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного	Знать: историческое наследие и культурные традиции различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах Уметь: уважительно относиться к историческому наследию и

	взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах	культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах Владеть: способностью уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Сущность, формы, функции исторического знания, методы и источники изучения истории; отечественная историография. Основные этапы становления и развития Киевской Руси

Тема 2 Специфика становления российской государственности. Политический и социальный строй российского государства в XIV-XVIII вв.

Тема 3 Этапы экономического развития России в IX-XVIII вв.

Тема 4 Становление индустриального общества. Общественная мысль и общественные движения в России XIX в.

Тема 5 Россия в начале XX века

Тема 6 Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса 1914-1920 гг.

Тема 7 Формирование однопартийного политического режима, образование СССР, культурная жизнь страны в 20-е гг. Великая отечественная война

Тема 8 Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, внешняя политика СССР в послевоенные годы

Тема 9 Становление российской государственности, внешняя политическая деятельность страны в условиях новой геополитической ситуации

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Объем дисциплины (модуля): 10 з.е. (360 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в обучении практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного использования, как в повседневном, так и в профессиональном общении для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи: - усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области владения иностранным языком;

- формирование умений свободно общаться на иностранном языке, используя разные способы общения (устные и письменные);
- усвоение теоретических знаний, грамматических основ, обеспечивающих коммуникацию общего и профессионального характера без искажения смысла;
- овладение лексическим минимумом иностранного языка общего и профессионального характера.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)	УК-4.1 Способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь	Знать: - навыки общения на иностранном языке в ситуациях социально-бытового, межличностного и делового профессионального общения; - межкультурные различия, культурные традиции и реалии стран(ы) изучаемого

языке(ах)		языка; - основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране(-ах) изучаемого языка. Уметь: - использовать изученную лексику и грамматику иностранного языка для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового, межличностного и профессионального общения с представителями других стран; - сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания на иностранном языке; - участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных или прослушанных иноязычных текстов по профессиональной сфере; - выражать коммуникативные намерения на иностранном языке (начинать и поддерживать диалог) в ситуациях повседневного и делового общения с соблюдением речевого этикета; Владеть: - навыками подготовленной монологической и диалогической речи в пределах изученного языкового материала для решения коммуникативных задач в устной и письменной форме; - навыками выражения своих

		мыслей и мнения в повседневном и деловом общении на иностранном языке.
	УК-4.2 Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)	Знать: - базовую лексику изучаемого иностранного языка, позволяющую решать различные коммуникативные задачи с носителями языка в устной и письменной формах; - терминологию по технологии продукции и организации общественного питания, обеспечивающую возможность получения информации из источников на изучаемом иностранном языке. Уметь: - получать сведения из иноязычных источников информации (в том числе из Интернет-ресурсов), необходимых в профессиональной деятельности; - понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной, культурологической литературы на иностранном языке; - понимать содержание и извлекать необходимую информацию из текстов профессиональной направленности на иностранном языке; - понимать устные монологические высказывания и различные виды диалога на иностранном языке; - относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в

		распространенных стандартных ситуациях профессионального общения на иностранном языке. Владеть: - умениями грамотно и эффективно получать информацию на иностранном языке (справочная литература, Интернет-ресурсы); - навыками перевода текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и).
	УК-4.3 Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Знать: - основные грамматические явления и структуры, обеспечивающие правильность построения фраз и речевых отрезков на иностранном языке; Уметь: - составлять письменные тексты на иностранном языке для реализации коммуникативных намерений и решения задач в своей профессиональной деятельности. Владеть: - навыками, достаточными для профессионального общения и последующего приобретения зарубежного опыта в профилирующей профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работе.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Социально-бытовая сфера коммуникации

Раздел 2. Социально-культурная сфера коммуникации

Раздел 3. Учебно-познавательная сфера коммуникации

6. Формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Объем дисциплины (модуля): 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины: формирование у обучающихся необходимых теоретических знаний, практических умений и прикладных навыков в области обеспечения безопасности жизнедеятельности и устойчивого развития общества, а также оказания приемов первой помощи с применением средств защиты, методов защиты населения от опасностей.

Задачи освоения дисциплины:

- овладение знаниями об опасностях, угрожающих человеку в современной повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- ознакомление с особенностями предотвращения и принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, принятие мер по ликвидации их последствий на рабочем месте;
- овладение принципами и способами организации защиты производственного населения от опасностей (в мирное и военное время).

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Изучение дисциплины направленно на формирование у обучающихся универсальных компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	УК-8.1 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной	Знать: - классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - причины, признаки и последствия опасностей,

сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	деятельности	способы защиты от чрезвычайных ситуаций. Уметь: - поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; - выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; Владеть: - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - техниками измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
	УК-8.2 Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты	Знать: - принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации. Уметь: - оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению Владеть: - приемами оказания первой помощи.
	УК-8.3 Способен использовать принципы и способы	Знать: - правила техники безопасности, производственной

	организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий	санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Уметь: - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; Владеть: - методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; - навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
	УК-8.4 Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	Знать: - рациональные условия жизнедеятельности; - основные законы природы и общества и закономерности их развития; - последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и повреждающих факторов. Уметь: - разъяснять правила

		поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; - оказывать первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях Владеть: - приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Человек и среда обитания. Физиология труда.

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Тема 2. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности

Раздел 2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 5. Чрезвычайные ситуации

Тема 6. Защита населения в чрезвычайных ситуациях

Раздел 3. Управление безопасностью жизнедеятельности

Тема 7. Устойчивость функционирования объектов экономики

Тема 8. Управление безопасностью жизнедеятельности

Тема 9. Охрана труда на предприятиях отрасли

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

1. Объем дисциплины (модуля): 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности. Задачи:

– понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

– знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;

– овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;

– обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности;

– приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Знать: способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Владеть: навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры

Тема 3. Основы здорового образа жизни студентов

Тема 4. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности

Тема 5. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Тема 6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 7. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Тема 8. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Тема 9. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом
Тема 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов
Тема 11. Физическая культура в профессиональной деятельности

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.06 ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ деловой коммуникации и применении полученных знаний на практике для принятия оперативных управленческих решений.

Задачи:

– изучение теоретических и методологических основ применения современного инструментария в области деловых коммуникаций;

– освоение коммуникативного категориального аппарата, общих закономерностей, сходств и различий видов, уровней, форм коммуникации, являющихся необходимым условием успешной деятельности современного специалиста;

– формирование систематизированного представления о деловых коммуникациях как средстве сотрудничества, взаимодействия, обеспечения достижения целей работников, целей организации и целей общества;

– формирование самостоятельного эффективного коммуникативного стиля, способности и навыков продуктивного делового поведения, реагирования и делового общения в устной и письменной формах;

– изучение специфики технологий межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;

– понимание возможностей практического приложения полученных в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Деловые коммуникации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять	УК-3.1 Способен применять понятия и	Знать: технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом

социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	взаимодействии Уметь: применять технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии. Владеть: навыками применения технологий межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
	УК-3.2 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: методы и нормы социального взаимодействия для определения своей роли в команде Уметь: определять свою роль в команде на основе методов и норм социального взаимодействия Владеть: навыками определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия
	УК-3.3 Способен устанавливать и поддерживать контакты исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата	Знать: основы установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде Уметь: устанавливать и поддерживать контакты исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Владеть: навыками установления и поддержания контактов для достижения заданного результата исходя из реализации своей роли в команде
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)	УК-4.1 Способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь	Знать: основы строения устной и письменной речи Уметь: строить устную и письменную речь логически и грамматически верно Владеть: навыками составления логически и грамматически верной устной и письменной речи
	УК-4.2 Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на	Знать: основы строения текста, перевода Уметь: выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на

языке(ах)	государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)	государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и) Владеть: навыками перевода текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)
	УК-4.3 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) способность осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации.	Знать: основы деловых коммуникаций в устной и письменной формах Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие и предмет деловых коммуникаций

Тема 2. Коммуникативная сторона делового взаимодействия

Тема 3. Перцептивный аспект деловых коммуникаций

Тема 4. Интерактивная сторона деловой коммуникации

Тема 5. Вербальная коммуникация

Тема 6. Невербальные деловые коммуникации

Тема 7. Устные формы деловой коммуникации

Тема 8. Публичное выступление как формат деловых коммуникаций

Тема 9. Особенности письменной деловой коммуникации. Техника ведения деловой переписки

Тема 10. Имидж делового человека

Тема 11. Коммуникации в конфликтных ситуациях

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов навыков работы с техническими и программными средствами для реализации информационно-коммуникационных технологий, получение навыков сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения стандартных задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– получение студентами теоретических знаний по использованию вычислительных, коммуникационных и программных средств для обработки информации с целью использования в своей будущей профессиональной деятельности;

– ознакомление с состоянием и тенденциями развития современных информационно-коммуникационных технологий;

– овладение практическими навыками выполнения операций по обработке информации.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи	Знать: - методы и способы получения, хранения и переработки информации Уметь: - соблюдать основные требования информационной

		безопасности при решении профессиональных задач Владеть: - навыками в области информатики
	УК-1.2 Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи	Знать: - методы и способы поиска информации Уметь: - анализировать исходные данные при решении профессиональных задач Владеть: - навыками агрегирования информации
	УК-1.4 Способен находить рациональные идеи для решения поставленных задач	Знать: - методы решения профессиональных задач Уметь: - выполнять декомпозицию профессиональных задач Владеть: - навыками синтеза результатов решения подзадач
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Знать: - методы и технологии работы с базами данных Уметь: - управлять информацией с использованием прикладных программ Владеть: - навыками использования прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	ОПК-1.2 Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической	Знать: - структуру локальных и глобальных компьютерных сетей. Уметь: - решать стандартные задачи профессиональной деятельности с

	обработки данных в общественном питании	применением информационно-коммуникационных технологий Владеть: - навыками применения специальных и прикладных программных средств

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Информационные ресурсы, информационные технологии и их классификация
Тема 2 Технические средства реализации информационных процессов
Тема 3 Программные средства реализации информационных процессов
Тема 4 Технологии подготовки текстовых документов
Тема 5. Технологии создания презентаций
Тема 6 Технология обработки табличных документов
Тема 7 Технология работы с базами данных
Тема 8. Телекоммуникационные технологии
Тема 9. Информационная безопасность и защита информации
Тема 10. Информационно - правовое обеспечение

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.08 ЭКОНОМИКА

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Экономика»: сформировать у обучающихся научное экономическое мировоззрение; способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов хозяйствования в различных сферах деятельности.

Задачи дисциплины:

- теоретическое освоение современных экономических концепций и моделей;
- приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, а также решения проблемных ситуаций на микроэкономическом уровне;
- познание закономерностей функционирования национальной экономики на основе макроэкономического анализа;
- освоение процессов государственного регулирования рыночного хозяйства, понимание текущих экономических проблем Российской Федерации;
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических явлениях и процессах.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: способы использования основных положений и методов экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть: навыками использования основных положений и методов экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: способы анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений Уметь: воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть: навыками анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать: основы принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: принимать экономических решений, используя методы экономического анализа и

		планирования для достижения поставленных целей Владеть: навыками принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы, понятия и категории экономики.

Тема 2. Собственность. Экономические системы

Тема 3. Микроэкономика как часть экономической теории; модель отраслевого рынка: спрос, предложение, цена, конкуренция

Тема 4. Рынки факторов производства

Тема 5. Рыночный механизм и роль государства в рыночной экономике

Тема 6. Макроэкономика как часть экономической теории; основные макроэкономические агрегаты

Тема 7. Макроэкономическое равновесие и динамика

Тема 8. Денежно - кредитная система. Денежно – кредитная политика

Тема 9. Государственные финансы, государственный бюджет. Фискальная политика

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.09 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучающихся необходимых теоретических знаний, практических умений и прикладных навыков в области управления карьерой и временем, необходимых для построения карьеры и правильного распределение времени для более действенного и продуктивного его использования, включая умения и навыки реализации процессов самообразования, саморазвития и самоорганизации.

Задачи:

- освоение основных положений, принципов, методов и стратегий карьерного менеджмента и тайм – менеджмента, базовых техник управления и планирования времени;
- получение практических умений и навыков управления личной и деловой карьерой работников, в том числе навыков формулировать и планировать цели и задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели;
- приобретение умений и навыков принятия организационно-управленческих решений при выполнении профессиональной деятельности;
- приобретение навыков подготовки резюме, сопроводительного и рекомендательного письма, оценки своих достоинств и недостатков, развития достоинств и устранения недостатков;
- приобретение навыков путем реализации процессов самообразования и самоорганизации, в том числе навыков развития индивидуальных способностей, профессионального обучения и самообучения, развития достоинств и устранения недостатков;
- овладение приемами и технологиями тайм-менеджмента, формирование навыков планирования, анализа, организации и управления временем.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление карьерой и тайм-менеджмент» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые	Индикаторы достижения компетенций

компетенции (код и наименование компетенции)	
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Способен формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели Знать: технологии и методики диагностики компетенций и компетентности в различных сферах профессиональной деятельности Уметь: выявлять проблемы своего образования критически оценивая личные достоинства и недостатки; ставить цели, планировать и организовать свой индивидуальный процесс образования Владеть: навыками самоорганизации; навыками планирования собственной деятельности и личных ресурсов для достижения целей
	УК-6.2 Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста Знать: теоретико-методологические основы управления карьерой и тайм-менеджмента Уметь: управлять личным и рабочим временем, планировать и реализовывать процесс карьерного продвижения и саморазвития Владеть: навыками принятия и реализации решений в области управления карьерой и тайм-менеджмента
	УК-6.3 Способен применять методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни Знать: методы и принципы самообразования и саморазвития личности; современные образовательные технологии Уметь: понимать и анализировать, с точки зрения возможностей применения, существующие методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни Владеть: навыками самообразования, приемами и способами развития индивидуальных способностей; навыками профессионального обучения и самообучения.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теория и практика самоорганизации и самообразования.

Тема 1. Деловая карьера как процесс личного и профессионального развития человека.

Тема 2. Карьерные мотивы и ценностные ориентации сотрудников. Диагностика и развитие карьерной компетентности. Принятие решения о самообразовании.

Тема 3. Тайм-менеджмент как основа эффективной самоорганизации личности.

Раздел 2. Принятие организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности.

Тема 4. Принятие организационно-управленческих решений в области управления карьерой.

Тема 5. Организационно – управленческие решения в тайм-менеджменте.

Тема 6. Теория и практика трудоустройства как начального этапа карьеры.

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.10 ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины формирование у обучающихся системы научных психологических и конфликтологических знаний и умений, навыков их практического использования при работе в коллективе, предупреждении и разрешении конфликтных ситуаций, для оптимизации собственной деятельности и психологического состояния.

Задачи:

– изучить понятийный аппарат дисциплины, сформировать систему устойчивых психологических и конфликтологических знаний;

– сформировать умения и навыки применения полученных знаний при работе в коллективе, предупреждении и разрешении конфликтных ситуаций;

– сформировать навыки работы в коллективе, осуществляя социальное взаимодействие и реализуя свою роль в команде;

– сформировать навыки использования базовых дефектологических знаний для реализации их в социальной и профессиональной сферах.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.Б.15 основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии Знать: понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии Уметь: формулировать понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и

	групповой коммуникации в деловом взаимодействии Владеть: навыками формулирования понятий и методов конфликтологии, технологий межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
	УК-3.2 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде Знать: методы и нормы социального взаимодействия определять свою роль в команде Уметь: формулировать методы и нормы социального взаимодействия определять свою роль в команде Владеть: навыками применения методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде
	УК-3.3 Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Знать: способы установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата Владеть: навыками установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1 Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах Знать: особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах Уметь: применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах Владеть: навыками применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	УК-9.2 Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами Знать: особенности взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и

	инвалидами Уметь: взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в психологическую науку

Тема 1. Психология как наука и учебная дисциплина. Методология и методы психологического исследования

Раздел 2. Психология личности

Тема 2. Познавательные психические процессы.

Тема 3. Индивидуально-психологические особенности и эмоционально-волевая сфера личности

Раздел 3. Введение в конфликтологию

Тема 4. Конфликтология как наука. Теоретические основы конфликтологии

Раздел 4. Конфликты как форма социального взаимодействия.

Тема 5. Межличностные конфликты

Тема 6. Внутриличностные конфликты: специфика, формы проявления

Тема 7. Групповые конфликты

Раздел 5. Управление конфликтами

Тема 8. Разрешение конфликтов

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.11 ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Формирование системы теоретических знаний и практических умений в области теории и практики управления организациями, изучение основных подходов в менеджменте, приобретение практических навыков в реализации функций управления, находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность, овладение основами системного мышления.

Задачи: - формирование современных представлений о сущности, содержании, функциях, принципах и методах управления;

- усвоение научно-теоретических и методологических основ современного менеджмента;
- ознакомление с важнейшими законодательными и нормативными документами и специальной литературы в области менеджмента;
- изучение роли менеджмента в успешном функционировании предприятий, возможностей повышения эффективности управленческой деятельности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.Б.15 основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания(профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих	Знать: - основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией. Уметь: - осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации.

правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	правовых норм	Владеть: - способностью осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической).
	УК-2.2 Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач	Знать: - методы управления торгово-технологическими процессами на предприятии. Уметь: - осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии. Владеть: - способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел I. Теоретические и методологические основы менеджмента

Тема 1. Сущность менеджмента, его место и роль в рыночной экономике

Тема 2. Менеджер в системе менеджмента.

Тема 3. Менеджмент как наука.

Тема 4. Принципы менеджмента.

Раздел II. Функции менеджмента

Тема 5. Цели и стратегии развития компаний

Тема 6. Планирование как функция менеджмента.

Тема 7. Функция организации в менеджменте.

Тема 8. Мотивация как функция управления.

Тема 9. Контроль в системе менеджмента.

Раздел III. Технологии менеджмента

Тема 10. Коммуникационный менеджмент и информационное обеспечение управления.

Тема 11. Управленческие решения: разработка, принятие и реализация

Тема 12. Организация личного труда руководителя (самоменеджмент)

Тема 13. Управление проектами

Раздел IV. Человеческий фактор в управлении

Тема 14. Организационная культура

Тема 15. Организационное поведение
Тема 16. Лидерство и власть в менеджменте
Тема 17. Конфликты и стрессы в менеджменте
Тема 18. Эффективность менеджмента

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.12 ПРАВОВЕДЕНИЕ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися основ действующего законодательства, возможности практического применения правовых норм для выявления и анализа способов решения профессиональных задач, как источника для формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению.

Задачи:

- сформировать систему знаний о российском законодательстве;
- составить представление о правовой информации для формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению;
- использовать правовую информацию для принятия соответствующих профессиональных решений;
- сформировать навыки анализа законодательства и практики его применения.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правоведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм	Знать: действующие правовые нормы для определения совокупности взаимосвязанных задач Уметь: определять совокупность взаимосвязанных задач на основе действующих правовых норм Владеть: навыками

		определения взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм
	УК-2.3 Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм	Знать: действующие правовые нормы для решения профессиональных задач Уметь: выявлять и анализировать способы решения задачи на основе действующих правовых норм Владеть: навыками выявления и анализа различных способов решения задач с учётом действующих правовых норм
	УК-2.4 Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм	Знать: действующие правовые нормы для решения профессиональных задач Уметь: оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм Владеть: навыками оценивания вероятных рисков и ограничений при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Способен осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции	Знать: нормативные правовые акты, обеспечивающие формирование гражданской позиции Уметь: осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции Владеть: навыками осуществления профессиональной деятельности на основе развитого правосознания, правового мышления
	УК-11.2 Способен выявлять, давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме	Знать: основы действующего законодательства в сфере предотвращения коррупции в социуме Уметь: выявлять коррупционное поведение и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме Владеть: навыками выявления и оценивания коррупционного поведения и содействовать его пресечению
	УК-11.3 Способен взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	Знать: основы действующего законодательства в сфере предотвращения коррупции Уметь: взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции Владеть: навыками

		взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные положения теории государства и права
Тема 2. Основы конституционного права
Тема 3. Основы административного права
Тема 4. Общие положения гражданского права
Тема 5. Общие положения трудового права
Тема 6. Правовые основы предпринимательской деятельности
Тема 7. Основы финансового права

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.13 ТЕОРИЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ И УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Освоение дисциплины (модуля) состоит в формировании системы теоретических знаний и практических умений в области принятия управленческих решений и управления рисками, находить организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности и готовность нести за них ответственность.

Задачи:

- изучение технологии разработки и принятия управленческих решений;
- изучение методов обеспечения качества принимаемого управленческого решения в условиях неопределенности внешней и внутренней среды с учетом факторов неопределенности ситуации и риска;
- изучение факторов (экономических законов, научных подходов и др.), влияющих на эффективность управленческого решения;
- изучение технологии реализации и методов мотивации выполнения управленческого решения;
- оптимизация и экономическое обоснование управленческого решения в рамках системы менеджмента;
- получение практических навыков в применении методических вопросов разработки управленческого решения при помощи проигрывания конкретных ситуаций и реализации практических задач;
- развитие навыков профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория принятия решений и управления рисками» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи	Знать: современные методы принятия решений в условиях риска. Уметь: формировать и обрабатывать данные для принятия решений в условиях риска. Владеть: навыками процедур адаптации выбора наилучшего решения в условиях риска.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм	Знать: основные положения, термины, определения и категории теории принятия решений и управления рисками, их место и роль в производственной и социально-экономической системах; Уметь: применять полученные в процессе обучения знания для принятия наилучшего решения в условиях риска с учётом действующих правовых норм. Владеть: навыками выявления, оценки и управления рисками для достижение цели с учётом действующих правовых норм.
	УК-2.2 Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности	Знать: фундаментальные понятия и термины теории принятия решений, инструментарий управления рисками. Уметь: на основе полученных знаний критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений, использовать инструменты риск-менеджмента на практике, обосновывать предложения по совершенствованию управленческих решений с

		учетом критериев социально-экономической эффективности, а также анализа и оценки рисков. Владеть: навыками разработки мер противодействия рискам, угрозам и факторам неопределённости.
	УК-2.3 Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм	Знать: законодательные акты и стандарты РФ, регулирующие методы управления рисками предприятий в процессе их деятельности. Уметь: применять нормативные правовые акты в профессиональной деятельности. Владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности с учётом действующих правовых норм.
	УК-2.4 Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм	Знать: цели, задачи и принципы оценки и анализа рисков в деятельности хозяйствующих субъектов, методы управления рисками. Уметь: подбирать необходимую информацию по объекту анализа и прогнозирования рисков, его окружению, систематизировать рыночную информацию для каждого метода управления рисками различной природы. Владеть: навыками оценивания вероятных рисков и выбора наилучшего решения в условиях риска.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел I. Теоретические основы разработки управленческого решения

Тема 1. Понятие, значение и функции управленческого решения

Тема 2. Типология управленческих решений
Тема 3. Современные подходы к классификации управленческих решений и предъявляемые к ним требования
Тема 4. Роль и значение лица, принимающего решения (ЛПР).
Информационное обеспечение процесса принятия управленческого решения
Тема 5. Процесс разработки управленческого решения
Тема 6. Основные этапы процесса принятия управленческого решения
Раздел II. Разработка управленческих решений в условиях неопределенности и риска
Тема 7. Анализ внешней среды и ее влияния на принятие и реализацию управленческого решения
Тема 8. Принятие решений в условиях неопределенности и риска
Тема 9. Методы и модели, используемые при принятии управленческого решения
Тема 10. Власть и организационная иерархия при разработке и принятии управленческого решения
Раздел III. Организация и контроль исполнения управленческих решений, система ответственности
Тема 11. Организация и контроль выполнения управленческого решения
Тема 12. Оценка эффективности и качества управленческого решения

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.14 ХИМИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 7 з.е. (252 час.)

2. Цели, задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование знаний в области профессиональной деятельности вопросов химии, изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий, роли биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продукции общественного питания
- умением проводить исследования по заданной химической методике и анализировать результаты экспериментов;
- получение теоретических представлений и практических навыков применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; и способностью применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов);
- изучение основных групп органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Химия» относится к дисциплинам базовой к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

Формируемые	Индикаторы	Планируемые результаты

компетенции (код и наименование компетенции)	достижения компетенций	обучения
ОПК-2.1 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: - строение неорганических соединений, возможности их синтеза, пути использования неорганических веществ, типы неорганических реакций, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; - основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза для решения задач профессиональной деятельности Уметь: - проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа, создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов для решения задач профессиональной деятельности Владеть: - навыками самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций - методами определения концентраций в растворах,

		методами синтеза неорганических и органических соединений для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: - классы соединений с помощью качественных реакций, взаимные превращения классов, разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии, - основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства, - распространение в природе и применение, используемых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Уметь: - пользоваться химической литературой, - выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Владеть: - навыками биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической и органической химии для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

	ОПК 2.3 - Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания	Знать: - строение веществ и зависимости их свойств от природы и типа химических связей; - роль химических процессов в технологии продукции общественного питания. Уметь: - проводить исследования по заданной методике, позволяющие осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам; - анализировать результаты экспериментов. Владеть: - навыками применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии.

Тема 1. Основные понятия и законы химии.

Раздел 2. Неорганическая химия.

Тема 2. Энергетика и направление химических реакций.

Тема 3. Химическая кинетика и равновесие.

Тема 4. Растворы.

Тема 5. Комплексообразование в растворах.

Тема 6. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

Тема 7. Элементы 1а -VIIIа подгрупп.

Тема 8: Элементы 1б -VIII6 подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы).

Раздел 3. Предмет органической химии.

Тема 9. Введение. Предмет органической химии

Тема 10. Теоретические представления в органической химии

Тема 11: Предельные и непредельные углеводороды.

Тема 12. Кислородосодержашие органические соединения.

Тема 13. Липиды.

Тема 14. Углеводы.

Тема 15: Белки.

Раздел 4. Пищевые и биологически активные добавки.

Тема 16: Витамины, ферменты, БАД и пищевые кислоты.
Тема 17: Биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.15 ФИЗИКА

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Задачи:

- формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;
- получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;
- применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров;
- установление и обеспечения необходимого качества услуг;
- выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: - естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности Уметь: - использовать естественнонаучные законы при решении задач

		профессиональной деятельности Владеть: - навыками использования естественнонаучных законов при решении задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: - фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Уметь: - использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Владеть: - навыками анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические основы механики.

Тема 2. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 3. Электричество и магнетизм

Тема 4. Оптика

Тема 5. Элементы современной физики

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.16 КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование системы знаний в области коллоидной химии в изучении общих закономерностей протекания физических и химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий; выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами и особенностями высокодисперсных коллоидных систем.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных положений и законов коллоидной химии, основ теории химических и физико-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических и физических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение общих закономерностей протекания в природе и технологии продуктов общественного питания
- умением проводить физико-химические исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий и прогнозирования конечных результатов.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Коллоидная химия» относится к дисциплинам базовой к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: - законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа; - основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии; - основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ; - возможность осуществления процесса, равновесие и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, понятия: дипольный момент молекулы, рефракция, поляризация, потенциал термодинамический, электродный, электрокинетический, константа равновесия, константа скорости реакции. Уметь: - проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; - определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций. Владеть: - навыками самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций.

	ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: - фундаментальные законы коллоидной химии; - скорость реакции, электропроводность, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем; - понятия: перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах. Уметь: - обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля продукции питания различного назначения; - выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов производства продукции питания различного назначения; - согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции питания; - оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых методах измерения физико-химических констант технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владеть: - методикой расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- или трехкомпонентных систем; - навыками определения размеров

		частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования ПАВ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины

Тема 1: Предмет, задачи и методы коллоидной химии
Тема 2: Дисперсные системы
Тема 3: Термодинамика поверхностных явлений
Тема 4: Молекулярно-кинетические и оптические свойства дисперсных систем
Тема 5: Строение и электрический заряд частиц дисперсной фазы. Электрокинетические явления
Тема 6: Устойчивость и коагуляция дисперсных систем
Тема 7: Разные классы дисперсных систем
Тема 8: Мицеллярные дисперсные системы
Тема 9: Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.17 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является освоение является овладение студентами знаниями в области современных методов исследования и требований, предъявляемых к сырью и полуфабрикатам на всех стадиях технологического процесса.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение общих схем проведения анализов сырья и продуктов питания (методы отбора проб, подготовку их к анализу);
- освоение методик проведения органолептических, физико-химических и микробиологических исследований сырья и производимой продукции.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций – ОПК-2, ОПК-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Уметь: использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности Владеть: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач

		профессиональной деятельности
	ОПК-2.2. Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать: фундаментальные положения естественных наук, необходимых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Уметь: использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Владеть: навыками использования фундаментальных положений естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	ОПК-2.3. Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области технологического обеспечения производства продукции общественного питания	Знать: методы исследований естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Уметь: использовать методы исследований естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Владеть: навыками исследований естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать	ОПК-5.3. Способен осуществлять входной, текущий и	Знать: приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции

производство продукции питания	итоговый контроль производства продукции питания	питания Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания Владеть: навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Тема 2. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения

Тема 3. Органолептические методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 4. Физико-химические методы исследования

Тема 5. Физические методы исследования продовольственного сырья и готовой продукции

Тема 6. Аналитические (химические) методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 7. Микробиологические методы исследования

Тема 8. Современные методы контроля качества и определения показателей безопасности сырья и готовой продукции

Тема 9. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.18 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 6 з.е. (216 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к части обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	

ОПК-3	Оборудование предприятий общественного питания		3 сем			Изучаемая
ОПК-3	Учебная практика, ознакомительная практика		4 сем			Последующая

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК – 3.1 Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Владеть: навыками основными направлениями механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	ОПК – 3.2 Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного	Знать: основные направления механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Уметь: применять основные направления механизации и автоматизации технологических

	питания	процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания Владеть: навыками использования механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания
	ОПК – 3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: методы выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов Уметь: применять знания инженерных процессов для осуществления выбора и компоновки технологического оборудования Владеть: навыками выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания
Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам
Тема 1.2 Универсальные кухонные машины
Тема 1.3 Прессующее оборудование
Тема 1.4 Весовое оборудование
Тема 1.5 Очистительное оборудование
Тема 1.6 Измельчительное оборудование
Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование
Тема 1.8 Холодильное оборудование
Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания
Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов
Тема 2.2 Аппараты для выпечки
Тема 2.3 Жарочное оборудование
Тема 2.4 Аппараты для выпечки
Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.19 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 8 з.е. (288 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к обязательной части, Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК – 5.1 Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации	Знать: основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Уметь: применять основные нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания Владеть: навыками использования

	производства продукции питания	нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
	ОПК – 5.2 Способен предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания	Знать: основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания Уметь: применять основные подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания Владеть: навыками использования основных подходов к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания
	ОПК – 5.3 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания	Знать: методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Уметь: осуществлять выбор метода входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания Владеть: навыками выбора методы входного, текущего и итогового контроля работы производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания

Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения

Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства

Тема 1.4 Структура производства

Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства

Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов

Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
Тема 2.1 Торговые помещения
Тема 2.2 Этапы организации обслуживания
Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье
Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания
Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане
Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания. Дошкольное питание
Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий
Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания
Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах
Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах
Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)
Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

6. Формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен, курсовая работа

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.20 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 8 з.е. (288 час.)

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в процессе переработки пищевого сырья и полуфабрикатов; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи блюд.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными физико-химических процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, формировании качественных показателей кулинарных изделий;
- изучить технологию приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;
- научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций – ОПК-4.1, ОПК-4.2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-2. Способен	ОПК-2.1. Способен	Знать: основные законы и методы

применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	использовать естественнонаучные законыи применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности	исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Уметь: использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности Владеть: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь: организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ОПК-4.2. Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов	Знать: технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Уметь: организовать использование технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Владеть: навыками выбора необходимых технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3. Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания	Знать: приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания Владеть: навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания

Тема 2. Способы и приемы кулинарной обработки

Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ

Тема 4. Изменения сахаров и крахмала

Тема 5. Изменения липидов

Тема 6. Изменения, происходящие в плодах и овощах при кулинарной обработке

Тема 7. Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах

Тема 8. Изменения, происходящие в рыбе и морепродуктах

Тема 9. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Раздел 2. Технология блюд и кулинарных изделий

Тема 10. Технология супов

Тема 11. Технология соусов

Тема 12. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

Тема 13. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

Тема 14. Технология блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика

Тема 15. Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Тема 16. Технология сладких блюд и напитков

Тема 17. Технология холодных блюд и закусок

Тема 18. Технология мучных кулинарных изделий

6. Формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.ДВ.01.01 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ (ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА)

1. Объем дисциплины (модуля): 328 час.

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганды здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и	Индикаторы достижения компетенций

наименование компетенции)	
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Знать: способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Владеть: навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Методики эффективных и экономичных способов овладения жизненно-важными умениями и навыками (ходьба, передвижение на лыжах, плавание)

Тема 2. Простейшие методики самооценки, работоспособности, усталости и утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции

Тема 3. Основы здорового образа жизни студентов

Тема 4. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Тема 5. Методика составления и проведение простейших самостоятельных

занятий физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности
Тема 6. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития
.
Тема 7. Методы самоконтроля за функциональным состоянием организма
Тема 8. Общая физическая подготовка
Тема 9. Развитие физических качеств, средствами спортивных и подвижных игр
Тема 10. Развитие физических качеств, средствами плавания
Тема 11. Развитие физических качеств, средствами гимнастики

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.ДВ.01.02 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ (ПРИКЛАДНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА)

1. Объем дисциплины (модуля): 328 час.

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганде здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

– обеспечение понимания социальной значимости физической культуры, её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;

– овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности;

– адаптацию организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма;

– овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха;

– овладение средствами и методами противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества результатов;

– подготовку к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Знать: способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Владеть: навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Научно-биологические и практические основы физической культуры

Тема 3. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности

Тема 4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Тема 5. Методы контроля за функциональным состоянием организма

Тема 6. Легкая атлетика

Тема 7. Баскетбол

Тема 8. Лыжная подготовка

Тема 9. Волейбол

Тема 10. Атлетическая гимнастика

Тема 11. Гимнастика и акробатика

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.ДВ.01.03 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ (АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА)

1. Объем дисциплины (модуля): 328 час.

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганды здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

– понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

– знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

– обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;

– приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

– овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование	Индикаторы достижения компетенций

компетенции)	
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Уметь: применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Знать: способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни Владеть: навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Теория и организация адаптивной физической культуры как интегративная наука и учебная дисциплина

Тема 2. Основные виды адаптивной физической культуры

Тема 3. Физическая культура в обеспечении здоровья

Тема 4. Самоконтроль обучающихся при выполнении физических упражнений занятий спортом

Тема 5. Основы методики самостоятельных занятий физическими

упражнениями
Тема 6. Общая физическая подготовка - адаптивные формы и виды
Тема 7. Подвижные игры
Тема 8. Интеллектуальные виды спорта
Тема 9. Профилактико – оздоровительная гимнастика
Тема 10. Практические занятия по исследованию физического развития инвалидов

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01 МИКРОБИОЛОГИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины. Формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах микробиологии продовольственных товаров.

Основные задачи освоения дисциплины:

- реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам технологии продукции и общественного питания;
- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: основы микробиологии и современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического методы контроля качества продукции Уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов

		питания, микробиологии и эпидемиологи, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; Владеть: Современными методами исследований качества сырья продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов.

Тема 2. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека

Тема 3. Микробиология мяса и мясной продукции

Тема 4. Микробиология молока и молочных продуктов

Тема 5. Микробиология яиц и яичной продукции

Тема 6. Микробиология рыбы и рыбной продукции

Тема 7. Микробиология муки, зерна и круп

Тема 8. Микробиология плодов и овощей

Тема 9. Микробиология баночных консервов

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.02 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровье сбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи: изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК 1 Способен осуществлять контроль и оценку	ПК 1.1 Способен контролировать выполнение	Знать: санитарно-гигиенические требования, принятых в организации

эффективности процессов основного производства организации питания	работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания санитарно-гигиенических требований, принятых в организации Владеть: способностью контролировать выполнение работниками основного производства организации питания санитарно-гигиенических требований, принятых в организации
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: регламенты и стандарты, принятых в организации в процессе организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, Уметь: контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации Владеть: способностью контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Гигиена и санитария предприятий питания

Тема 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

Тема 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли
Тема 4. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре
Тема 5. Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания
Тема 6. Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика
Тема 7. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение
Тема 8. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению
Тема 9. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов
Тема 10. Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции
Тема 11. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения
Тема 12. Реализация концепции безопасности ХАССП

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.03 ОХРАНА ТРУДА

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Охрана труда» – исключить воздействие на человека опасных и вредных производственных факторов, т.е. обеспечить безопасность производственного процесса и производственного оборудования, оптимизировать трудовые процессы и производственную обстановку.

Основными задачами курса являются:

- изучить основные законодательные и правовые нормативно-технические документы по гигиене и безопасности труда, производственной санитарии, пожарной безопасности;
- изучить организацию работы по охране труда на предприятии, в цехе, на участке;
- изучить опасные и вредные производственные факторы на производстве;
- изучить основные требования к производственным помещениям и рабочим местам;
- изучить способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;
- изучить основные мероприятия по пожарной безопасности и технические средства пожаротушения.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Охрана труда» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	Знать: - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; - правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации Уметь: - проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - применять защитные средства; - пользоваться первичными переносными средствами пожаротушения; - применять безопасные методы выполнения работ Владеть: -навыками применения локальных нормативных в зависимости от их содержания; - навыками разработки инструкций по охране труда для работников; - современными требованиями к устройству санитарно-бытовых помещений; - современными требованиями к организации рабочих мест пользователей ПК. - информацией о видах ответственности за нарушение трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права.

ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых	ПК-2.3 Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: - правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок Уметь: - использовать экобиозащитную технику; - принимать меры для исключения производственного травматизма. Владеть: - навыками измерения уровня опасностей; методикой расчета основных показателей негативных факторов (показатели негативности); - навыками измерения опасных и вредных факторов, способами и средствами защиты от чрезвычайных ситуаций понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; - навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности.

5. Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Роль и структура организации охраны труда в государстве и службы охраны труда на предприятиях общепита.

Тема 2 Основные законодательные акты и нормативные документы. Органы надзора и контроля за состоянием охраны труда.

Тема 3 Система стандартов безопасности труда. Ответственность за нарушение

Тема 4 Коллективный и трудовой договоры. Травматизм на рабочем месте.

Тема 5 Санитарные требования к производственной среде. Влияние токсичных веществ (газы, пары, пыль) на организм человека.

Тема 6. Влияние техногенных факторов на здоровье человека.

Тема 7. Понятие об общих и специальных правилах ТБ. Противопожарная профилактика.

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучить технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- приобрести умения и навыки организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот по производству на предприятии питания с учетом основ товароведения продовольственных товаров;
- приобрести умения и навыки использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина « Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен	ПК-2.2 Способен	Знать: способы осуществления оперативного

осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров

Тема 2. Классификация, кодирование и маркировка продовольственных товаров

Тема 3. Проблемы хранения и основы консервирования продовольственных товаров

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 4. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров

Тема 5. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов

Тема 6. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров

Тема 7. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения
Тема 8. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров
Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов
Тема 10. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов
Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов
Тема 12. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.05 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: раскрытие сути и особенностей современных информационных технологий, формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование у студентов представления о порядке постановки и решения задач для ЭВМ, функционирующих в современных информационно-вычислительных системах;
- формирование знаний о современном состоянии уровня и направлениях развития вычислительной техники, сетевых технологий, программного обеспечения, информационных систем;
- ознакомление с основами разработки программного, аппаратного и пользовательского интерфейса программных продуктов;
- формирование представления об информационных ресурсах обществ, об основах современных информационных технологий переработки информации и их влиянии на успех в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта постановки и решения задач, связанных со сбором, обработкой и представлением данных в современных информационно-вычислительных системах;
- овладение опытом работы с программными средствами общего назначения, соответствующими современным требованиям мирового рынка программных средств;
- формирование навыков уверенного пользователя, умеющего работать в качестве пользователя персонального компьютера, самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами, создавать резервные копии архивы данных и программ;
- формирование навыков создавать и использовать прикладные базы данных и программы их обработки, создавать и использовать информационные ресурсы сети Интернет;
- овладение навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией;
- овладение техническими и программными методами, а также организационными мерами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: - об основных принципах проектирования автоматизированных информационных систем. Уметь: - выбирать и использовать инструментальные средства современных технологий проектирования информационных технологий и систем. Владеть: - навыками работы с технической документацией по программному обеспечению функциональных подсистем автоматизированных информационных систем
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства	ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить	Знать: - методы расчета производственных и непроизводственных затрат. с применением специализированного программного обеспечения Уметь: - осуществить расчет

продукции общественного питания	технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения Владеть: - навыками технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания
	ПК-5.3.Способен проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: - методы расчета при проектировании предприятий общественного питания с применением специализированного программного обеспечения Уметь: - проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, с применением специализированного программного обеспечения Владеть: - навыками выполнения графической части проекта, разработки элементов дизайна интерьера с применением специализированного программного обеспечения

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Информация, экономическая информация, Информационные технологии и процессы в торговле. Автоматизированные информационные системы и технологии, их классификация. Базовые информационные технологии.

Тема 2. Структура и состав автоматизированной информационной системы (АИС). Классификация АИС. Функциональные и обеспечивающие подсистемы АИС торговли.
Тема 3. Информационное обеспечение торгового предприятия. Структура и содержание внемашинного и внутримашинного информационного обеспечения Системы классификации и кодирования. Классификаторы экономической информации и технология их применения.
Тема 4. Техническое и программное обеспечение АИС в торговле. Локальные и вычислительные сети, их использование в торговой деятельности. Глобальные вычислительные сети, Использование Интернет-технологий в торговой деятельности. Электронная коммерция.
Тема 5. Автоматизация маркетинга, логистики и коммерческой деятельности. Основные этапы компьютеризации учета в торговле. Обеспечение технической базы и выбор программного обеспечения применительно к специфике торгового предприятия.

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности продуктов питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение способов снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду;
- изучение принципов обеспечения безопасности сырья и продуктов.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК 1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации	ПК 1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации	Знать: методы оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов, формы отчетности для предоставления результатов Уметь: оценивать результаты безопасности

питания	питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	продовольственного сырья и продуктов, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: навыками оценки безопасности продовольственного сырья и продуктов, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: основные нормативные документы для осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии

Тема 2. Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Тема 3. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания

Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками, поступающими из окружающей среды (антропогенными ксенобиотиками)
Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического (природного) происхождения
Тема 6. Гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов по микробиологическим показателям
Тема 7 Токсичные вещества естественного происхождения
Тема 8. Санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов, показатели для отнесения продукции к экологичной и «органической»

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.07 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ

1. Объем дисциплины (модуля): 6 з.е. (216 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи освоения дисциплины:

- приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
- приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;
- приобретение навыков и умений разработки и оформления нормативных документов;
- приобретение навыков оценки правильности оформления и подлинности сертификатов;
- приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;
- приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

компетенции)		
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации. Уметь: разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники Владеть: документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать и разрабатывать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и	ПК – 2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	Знать: основные нормативные документы для осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья,

специализированных пищевых продуктов	продукции	полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1.1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2. Методические основы стандартизации

Тема 1.3. Национальная система стандартизации России

Тема 1.4. Нормативные документы в области стандартизации

Тема 1.5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1. Основы технических измерений

Тема 2.2. Характеристика средств измерений

Тема 2.3. Система обеспечения единства измерений в РФ

Раздел 3 Сертификация продукции

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Система подтверждения соответствия в России

Тема 3.3. Сертификация продукции и услуг

Тема 3.4. Сертификация систем менеджмента качества

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.08 ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

В ходе изучения дисциплины реализуются следующие задачи:

- уяснить физическую сущность и способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование
- осмыслить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;
- формировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию, в частности торговое оборудование, холодильный транспорт, стационарные холодильники, использование которых способствует сохранению качества и сокращению потерь скоропортящихся пищевых продуктов при перевозке, хранении, производстве и реализации;
- изучать научно-технической информацию, связанную с передовыми разработками в области холодильной техники и холодильной технологии в России и за рубежом.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Холодильная техника и технология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения

наименование компетенции)	компетенций	
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: основы и основные параметры холодильного оборудования для обеспечения технологического режима производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: пользоваться предлагаемыми технологиями принципами подбора технологического оборудования для обеспечения производства продукции питания Владеть: современными методиками и принципами подбора технологического холодильного оборудования
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: базовые основы разделов физики, химии, биологии с целью расчета основных параметров холодильного оборудования Уметь: использовать приемы техники безопасности при работе на холодильном оборудовании Владеть: навыками и приемами работы на технологическом холодильном оборудовании
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.3 Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Владеть: навыками безопасной эксплуатации и облуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Способы получения холода

Тема 2. Льдотехника

Тема 3. Холодильные машины и установки

Тема 4. Основы консервирования пищевых скоропортящихся продуктов холодом

Тема 5. Технология охлаждения и замораживания пищевых продуктов

Тема 6. Холодильное хранение пищевых продуктов

Тема 7. Стационарные холодильники, их устройство и эксплуатация

Тема 8. Торговое холодильное оборудование

Тема 9. Холодильный транспорт

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.09 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДТСВ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: знаний о физико-химической сущности основных процессов пищевых производств, их теоретических основ, принципиальных схем, принципов работы конструкций типовых машин и методов их расчета.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение методов расчета аппаратов и машин;
- ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;
- изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового	ПК – 2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в	Знать: основные процессы происходящие с продукцией при ее приготовлении Уметь: использовать знания аппаратурного оформления пищевых технологий и методику расчета основных процессов Владеть: методикой расчета

изготовления и специализированных пищевых продуктов	соответствии с технологической документацией	основных параметров пищевых производств
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.3 Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: аппаратурное оформление пищевых технологий, методы эксплуатации и расчета аппаратов Уметь: использовать знания при работе на аппаратах пищевых производств Владеть: навыками эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Сущность и задачи дисциплины.

Тема 2. Основы гидростатики и гидродинамики.

Тема 3. Тепловые процессы.

Тема 4. Массообменные процессы

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.10 ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является приобретение студентами теоретических и практических знаний о технологических процессах при производстве мучных кондитерских изделий; о методах управления технологическими процессами производства; о сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства изделий.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции общественного питания.

В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решатьследующие профессиональные задачи:

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения

наименование компетенции)	компетенций	
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.4 - Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК-2.5 - Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
		Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
		Владеть: навыками разработки предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технологические требования к качеству основного сырья для мучныхблюд

Раздел 2. Технология приготовления дрожжевого теста

Раздел 3. Технология приготовления бездрожжевого теста
Раздел 4. Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства
Раздел 5. Пути повышения пищевой ценности кондитерских изделий

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.11 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в получении студентами базовых знаний в области управления персоналом организации по следующим направлениям: система управления персоналом, ее сущность, цели и задачи; кадровая политика предприятия; кадровое планирование, формирование и развитие персонала; управление служебно-профессиональным продвижением; мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала; диагностические методы и технологии организационного развития; технология работы с увольняемым персоналом, наработка практических навыков решения внутриорганизационных, межличностных, межгрупповых проблем в учебных ситуациях.

Задачи изучения дисциплины:

– формирование представлений о теоретических основах и основных концепциях управления персоналом, его месте и роли в системе управления организацией;

– приобретение теоретических знаний и практических навыков в области управления персоналом;

– приобретение начальных, основополагающих знаний в области государственной кадровой политики, занятости, регулирования социально-трудовых отношений, механизмов, закономерностей и принципов ее формирования в сфере управления персоналом;

– сформирование у студентов знания и умения в области анализа кадровой политики, отбора персонала, корпоративной культуры, мотивации персонала.

– рассмотрение роли специалистов по управлению персоналом в современной организации;

– овладение современными методиками управления персоналом, выработка умения анализировать поведение работников.

Дисциплина «Управления персоналом», входит в часть программы, формируемая участниками образовательных отношений бакалавриата по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания. Изучение дисциплины базируется на знаниях, приобретенных студентами при изучении теории управления, Основы управления персоналом; Основы теории управления; Теория организации и др. дисциплин и позволяет более глубоко переосмыслить знания и развить навыки, полученные при освоении дисциплин профессионального цикла, а также для ряда дисциплин по выбору.

3. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	Знать: - основные понятия и методы конфликтологии. - технологии межличностной и групповой коммуникации Уметь: - воспринимать и анализировать информацию, полученную в ходе дедовой коммуникации для принятия решений в области управления персоналом. Владеть: - навыками управления персонала, основанными на полученных в ходе коммуникации данных
	УК-3.2 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: - методы и нормы социального взаимодействия Уметь: - определить свое место и роль в коллективе Владеть: - распределить основные роли и должностные обязанности среди сотрудников на основе методов и норм социального взаимодействия
	УК-3.3 Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя	Знать: - методы поддержания контактов с сотрудниками, партнёрами и подчиненными

	из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата	Уметь: - устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в коллективе Владеть: - распределить основные роли и должностные обязанности среди сотрудников на основе методов и норм социального взаимодействия
ПК-3 Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3.1 Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания	Знать: - современную теорию и практику управления персоналом в России и за рубежом; - принципы разработки кадровой стратегии и политики в организации; - современные правила и процедуры формирования службы управления персоналом на предприятии; -основы кадрового планирования и контроллинга; основы маркетинга персонала; основы разработки и реализации стратегии привлечения персонала. Уметь: -определять количественную и качественную потребность в персонале; - проводить оценку пригодности кандидатов на вакантные должности посредством применения различных методов отбора; - разрабатывать и реализовывать мотивационную политику на предприятии; - использовать различные методы организации, обучения и развития персонала; Владеть: -навыками разработки и реализации кадровой стратегии; кадрового планирования и контроллинга; способами привлечения персонала -принятия обоснованных

		управленческих решений при разработке и обосновании кадровой политики организации;
	ПК-3.2 Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	Знать: - технологии подбора, отбора и приема и расстановки персонала; знает основы разработки и внедрения требований к должностям, критериев подбора и расстановки персонала; порядок и процедуру проведения текущей деловой оценки персонала - знать цели, задачи и виды аттестации и других видов текущей деловой оценки персонала в соответствии со стратегическими планами организации - основные подходы к оценке экономической и социальной эффективности деятельности службы управления персоналом. Уметь: -применять на практике технологии подбора, отбора и приема и расстановки персонала; определять цели, задачи и виды текущей деловой оценки персонала - разрабатывать и применять технологии текущей деловой оценки персонала - проводить оценку деятельности работников и планировать карьеру. - применять на практике основы кадровой стратегии; применять на практике основы маркетинга персонала и кадрового планирования и контроллинга; -применять на практике методы привлечения персонала Владеть: - навыками самостоятельной разработки технологии подбора, отбора и приема и расстановки персонала; навыками разработки и

		проведения технологий текущей деловой оценки различных категорий персонала (в т.ч. аттестации) - навыками проведения аттестации, а также других видов текущей деловой оценки различных категорий персонала - использования современных методов и приемов анализа для изучения проблем управления персоналом, оценки эффективности кадровой работы.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Управление персоналом как интегральный компонент общего процесса управления. Система управления персоналом. Понятие и цель стратегического управления персоналом.

Тема 2. Основные этапы развития теории и практики управления персоналом.

Тема 3. Кадровая политика. Понятие и принципы формирования кадровой политики. Кадровая политика: цель, требования, функции. Виды кадровой политики.

Тема 4. Кадровая служба организации: понятие и функции. Организационная структура кадровой службы.

Тема 5. Кадровое планирование: понятие и виды. Определение потребности в персонале. Технология найма персонала. Профессиональная и организационная адаптация персонала.

Тема 6. Обучение персонала. Аттестация персонала.

Тема 7. Управление служебно-профессиональным продвижением. Кадровый резерв.

Тема 8. Управление организационным поведением. Управление системой неформальных отношений в организации.

Тема 9. Технология формирования команды.

Тема 10. Природа и модель конфликта как процесса в организации. Управление конфликтами. Психологическая защита в управлении персоналом.

Тема 11. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала.

Тема 12. Диагностические методы и технологии организационного развития. Показатели трудового потенциала.

Тема 13. Технология работы с увольняемым персоналом.

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.12 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Задачами дисциплины является:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Часть формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые	Индикаторы	Планируемые результаты

компетенции (код и наименование компетенции)	достижения компетенций	обучения
ПК 1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК – 1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	Знать: действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля); Уметь: строить предположения или известные закономерности изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности; методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции. Владеть: знаниями обеспечивающими контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: основные нормативные документы для осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций

		производства продукции питания Владеть: навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Программа производственного контроля

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.13 УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в формировании знаний и навыков ведения документальной отчётности технолога, заведующего производством, начальника цеха на предприятиях общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является изучение видов, форм и правил ведения документов на производстве.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК -10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: методы ведения учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Уметь: применять методы учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Владеть: методами учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений и различного ассортимента
	УК- 10.3 Способен	Знать: методы

	обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей Владеть: способностью обосновывать принятые экономические решения, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей
ПК – 1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК -1.2. Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	Знать: методы учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины Уметь: формировать отчеты о результатах работы, на основе применения знаний ведения учета и отчетности с применением информационных технологий Владеть: методами формирования учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причин, применяя информационные технологии
	ПК-1.3. Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по	Знать: методы повышения эффективности ведения учета и отчетности предприятия общественного

	повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности ведения учета и отчетности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: способностью осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности ведения учета и отчетности предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК- 5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1. Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности Владеть: способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания на основании эффективного ведения учета и отчетности
	ПК-5.2. Способен осуществить расчет	Знать: методику расчета производственных и

	производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть: способностью осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнять технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции предприятий общественного питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета
Тема 2 Документация и инвентаризация
Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания
Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых
Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции
Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции
Тема 7 Учет расчетов по оплате труда
Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов
Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов
Тема 10. Учетная политика организации (предприятия)

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.14 БАРНОЕ ДЕЛО

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся практических навыков в области организации технологического процесса работы бара, на основе изучения и анализа отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Задачи: освоение теоретических знаний культуры потребления напитков и приобретение умений и навыков организации обслуживания в различных барах.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы приготовления напитков и различного ассортимента Уметь: применять технологическую документацию при приготовлении напитков и различного ассортимента Владеть: способностью обеспечивать технологические режимы приготовления напитков и различного ассортимента в соответствии с технологической

		документацией
	ПК – 2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления напитков различного ассортимента Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления напитков различного ассортимента Владеть: традиционными и современными технологиями приготовления напитков различного ассортимента
	ПК – 2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: методы формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки Уметь: применять методы формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки Владеть: навыками использования основных методов формирования ассортиментной политики и ценообразования на напитки

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Материально-техническое обеспечение деятельности бара
Тема 2 Характеристика напитков
Тема 3 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена
Тема 4 Приготовление смешанных напитков
Тема 5 Приготовление коктейлей диджестивов
Тема 6 Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей
Тема 7 Информационное обеспечение деятельности бара

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.15 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии приготовления блюд для решения проблем питания отдельных групп населения.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- изучение основных групп пищевых продуктов как сырья для производства блюд специализированного питания;
- изучение принципов специализированного питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического и др.);
- отработка технологии блюд для групп населения, нуждающихся в специальных видах питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология специальных видов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональной компетенции ПК-2.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	ПК-2.1Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической

пищевых продуктов	документацией	документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК – 2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК – 2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: формировать ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками формирования ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы рационального питания

Тема 2. Особенности организации специальных видов питания

Тема 3. Сырье для производства специальных видов питания

Тема 4. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд детского питания
Тема 5. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания
Тема 6. Технология блюд лечебно-профилактического питания
Тема 7. Разработка меню рационов специализированного питания

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.16 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

– изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;

– изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.

– определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;

– изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;

– рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания, технологическую документацию Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента в ресторане Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента в ресторане Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента в ресторане

	ПК-2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: ассортимент блюд и напитков ресторанной кухни, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане Владеть: навыками подготовки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни

Тема 3. Ресторанный дизайн блюд.

Тема 4. Холодные блюда и закуски: бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии

Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.

Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне

Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне

Тема 8. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Тема 10. Напитки в ресторанной кухне

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.17 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального назначения с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины:

- обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;
- подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции функционального назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональной компетенции ПК-2.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2. Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в

специализированных пищевых продуктов	технологической документацией	соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечивания технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.4. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК-2.5. Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: формировать ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками формирования ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания. Функциональное питание. Альтернативные теории питания

Тема 2. Классификация продуктов функционального питания. Характеристика ингредиентов функционального питания
Тема 3. Пищевые и биологически активные добавки
Тема 4. Микробиологические и технологические основы получения функциональных продуктов питания
Тема 5. Функциональные продукты питания для спортсменов, детей и людей пожилого возраста
Тема 6. Производство напитков функционального назначения. Контроль качества функциональных продуктов питания
Тема 7. Производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий функционального назначения
Тема 8. Производство функциональных продуктов питания с использованием мясного, молочного и рыбного сырья

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.18 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 7 з.е. (252 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;
- научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальной УК-2 и профессиональной ПК-5 компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

компетенции)		
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3. Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм	Знать способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм Уметь: выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм Владеть: навыками выявления и анализа различных способов решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм
ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать: методику расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть: проведения расчетов производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного

		питания
	ПК-5.3. Способен проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: методику расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Уметь: выполнять расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Владеть: навыками выполнения расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные положения и нормативы расчета при проектировании предприятий общественного питания

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Раздел 2. Технологические расчеты и планировочные решения

Тема 4. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания

Тема 5. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Тема 6. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Тема 7. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.19 СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – овладение теоретическими, методическими и практическими знаниями и навыками в области стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

Задачи:

– сформировать представления о предпосылках, сущности, концепциях, моделях, функциях, основных элементах стратегического планирования предприятий питания в рыночной экономике;

– овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;

– приобрести навыки комплексного исследования в рамках стратегического планирования на предприятии общественного питания, начиная с процесса целеполагания, заканчивая разработкой стратегического плана и его реализацией;

– развить способности к получению, систематизации, обобщению, комплексному анализу и критическому осмыслению информации, необходимой для разработки стратегии развития предприятия питания, формирования стратегического плана, выбору путей и методов его реализации.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: подходы к анализу и систематизации информации, необходимые для принятия обоснованных и эффективных экономических решений Уметь: правильно воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть: аналитическими навыками при принятии обоснованных экономических решений
	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать: методы экономического анализа и планирования, способы обоснования при принятии экономических решений Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть: навыками системного и процессного подхода при принятии обоснованных экономических решений
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные	Знать: подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания

	технологии организации питания	Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития

ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания, а также технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания Владеть: навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания.

Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

Тема 5. Модели стратегического выбора

Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями

Тема 7. Стратегический контроллинг

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.20 ЭКОЛОГИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Обучение студентов основам экологии и принципам рационального природопользования, развитие у них чувства ответственности за сохранность природы и бережное отношение к окружающей среде.

Задачами дисциплины «Экология» является

– дать знания по общетеоретическим вопросам экологии, по основным законам развития и функционирования биологических объектов различных уровней организации живой материи;

– сложить представление о проблеме «человек – общество – окружающая среда», о теоретических и практических вопросах влияния окружающей среды на жизнедеятельность человека;

– ознакомить с важнейшими глобальными экологическими проблемами современности и путями их решения;

– дать знания об экологических принципах и формах рационального использования природных ресурсов и охраны природы;

– выработать экологическое мышление на основе теоретических представлений, законов и понятий общей и прикладной экологии;

– способствовать развитию экологической культуры для сбережения, охраны и приумножения богатств природы.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экология» относится к вариативной части Блока 1. Дисциплины (модули) основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Организация производства и обслуживания в индустрии питания.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в	УК-8.4 Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности	Знать: - структуру биосферы, экосистемы; - взаимоотношения организма и среды;

профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и военных конфликтов	для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества	- глобальные проблемы окружающей среды; - экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы. Уметь: - применять технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: - навыками рационального и экологически безопасного управления предприятиями; - методами регулирования природопользования.
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: - структуру, функции и поведение живых существ; - строение и химическое превращение веществ; - о быт, экономику и культуру страны. Уметь: - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: - навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет экологии. Учение о биосфере, ее структуре и функциях

Тема 2. Биотическая структура экосистем. Взаимоотношения организмов с окружающей средой
Тема 3. Глобальные проблемы окружающей среды
Тема 4. Водные ресурсы и их рациональное использование
Тема 5. Региональные и глобальные проблемы загрязнения атмосферы
Тема 6. Проблемы роста народонаселения
Тема 7. Технологии водоочистки и утилизации твердых бытовых отходов

6. Формы промежуточной аттестации: зачёт с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.01.01 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

Задачи:

- приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека;
- изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения роста возникновения заболеваний;
- приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания;
- ознакомление с различными системами питания; приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента с учетом физиологии питания Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента с учетом физиологии питания Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента с учетом физиологии питания
	ПК – 2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: способы разработки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками разработки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1 Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

Тема 2 Основы физиологии человека

Тема 3 Физиологические системы, связанные с функцией питания

Тема 4 Пищевые вещества и их значение в питании
Тема 5 Токсические и защитные компоненты пищи
Тема 6 Обмен веществ и энергии
Тема 7 Дифференцированное питание различных групп населения
Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.01.02 ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 3 з.е. (108 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в гигиене питания, ознакомление с принципами рационального питания, алиментарными нарушениями и заболеваниями, возникающими при их несоблюдении, а также изучение воздействия на состояние здоровья пищевых продуктов, не отвечающим санитарным требованиям.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся представление о здоровом питании.
2. дать основные понятия «правильного» питания обучающимся.
3. сформировать гигиенические навыки, связанные с приемом пищи.
4. обучить практическим навыкам приобретение продуктов питания в условиях современной торговой сети.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового	ПК – 2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента с учетом основ здорового питания Уметь: применять

изготовления и специализированных пищевых продуктов	изделий различного ассортимента	традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента с учетом основ здорового питания. Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента с учетом основ здорового питания
	ПК – 2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: способы разработки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками разработки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Значение питания в жизни человека. Основные группы питательных веществ

Тема 2. Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании

Тема 3. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Физиология пищеварения и обмен веществ

Тема 4. Пища как источник токсических и биологически активных веществ. Пищевые добавки.
Тема 5. Особенности питания отдельных групп населения Профилактическое и лечебное питание
Тема 6. Гигиена питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.02.01 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения курса «Продвижение товаров и услуг» является формирование у бакалавров знаний основ и навыков продвижения продукции и услуг общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного портфеля предприятия.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение студентами основных мероприятий по стимулированию сбыта;
- приобретение студентами навыков анализа рыночных возможностей предприятия;
- освоение студентами практических инструментов продвижения продукции и услуг общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Продвижение товаров и услуг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.3Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: методы повышения эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Уметь: подготовить и реализовать меры по повышению эффективности работы предприятия

		общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть навыками подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: методы повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания Владеть навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Представление о продвижении услуг предприятий питания как части комплекса маркетинга

Тема 2 Продвижение услуг ресторанного сектора экономики

Тема 3 Методы продвижения продукции и услуг в современных рыночных условиях

Тема 4 Инновации в маркетинге и продвижении. Распределенные сети производства и потребления. Потребительские сети

Тема 5 Исследования рынка для обоснования концепции, методов коммуникаций и рекламы продукции и услуг сегмента быстрого питания
Тема 6 Разработка стратегии продвижения продукции и услуг ресторанного сектора экономики

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.02.02 УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины является овладение студентами знаниями и действиями по стратегическому планированию и организации бизнес-процессов, направленными на совершенствование управления и стратегический рост компаний на региональных рынках.

Задачи дисциплины:

- изучение сущности высокоэффективного бизнеса;
- выявление особенностей процессов стратегического планирования в корпорации и подразделениях;
- освоение процесса стратегического планирования бизнеса;
- организация бизнес-процессов;
- разработка бизнес-проекта и бизнес-планирование с целью реализации стратегии развития корпорации.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 - Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК – 1.3 - Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные	Знать: современные технологии организации питания. Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания,

	технологии организации питания	учитывая современные технологии организации питания. Владеть: навыками по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-5 - Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.1 - Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	Знать: эффективность производства и конкурентоспособность продукции общественного питания. Уметь: разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания. Владеть: навыками по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы конкурентоспособности

Тема 1. Сущность понятий конкуренция и конкурентоспособность: виды, структура, формы, теоретические модели

Тема 2. Конкуренция как объект теории и практики менеджмента

Тема 3. Теории конкурентоспособности

Тема 4. Иерархическая структура конкурентоспособности

Тема 5. Эволюция концепций конкурентных преимуществ

Тема 6. Методы оценки конкурентоспособности

Раздел 2. Механизм совершенствования конкурентоспособности

Тема 7. Конкурентные рынки и их структура

Тема 8. Конкурентные стратегии

Тема 9. Формирование конкурентной среды в регионе
Тема 10. Развитие конкурентных преимуществ в различных рыночных ситуациях
конкурентной позицией. Лидер рынка.
Тема 11. Техническое регулирование как фактор конкурентоспособности
Раздел 3. Инструменты управления конкурентоспособностью
Тема 12. Концепции управления, влияющие на конкурентоспособность
Тема 13. Человеческий ресурс повышения конкурентоспособности
Тема 14. Маркетинговые технологии повышения конкурентоспособности
Тема 15. Инновационный менеджмент как фактор конкурентоспособности
Тема 16. Система управления качеством – фактор повышения конкурентоспособностью
Тема 17. Финансовые инструменты управления конкурентоспособностью

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.03.01 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Экономика предприятий общественного питания» являются усвоение студентами теоретических знаний, практических умений, навыков и компетенций в области экономики предприятий общественного питания, овладение системным представлением о содержании, значении и особенностях рационального и эффективного использования и управления ресурсами организации.

Задачи дисциплины – изучение практики формирования использования экономического потенциала хозяйствующих субъектов экономики различных форм собственности, рациональной организации производственного процесса, производственной мощности, формирования расходов и себестоимости продукции, путей повышения эффективности производства.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь применять методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть методами экономических наук при

		решении социальных и профессиональных задач
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Уметь воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений Владеть способами анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений
	УК-10-3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать методы экономического анализа и планирования Уметь обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть способами обоснования принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ПК-1.2 Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные	Знать результаты деятельности основного производства организации питания Уметь оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть способами оценки результатов деятельности

	технологии	основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать пути повышения эффективности работы предприятия общественного питания Уметь осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть методами осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	Знать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах Уметь планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Владеть способами планирования потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки

		факторов, влияющих на них
	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать планы основного производства организации питания Уметь разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть способами разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.2 Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть способами осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнения технико-экономического обоснования строительства и

		реконструкции предприятий общественного питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Организация в системе национальной экономики

Тема 2. Организация в рыночной среде

Тема 3. Производственная и организационная структура предприятия общественного питания

Тема 4. Имущество и капитал предприятия общественного питания

Тема 5. Основные средства предприятия общественного питания

Тема 6. Оборотные средства предприятия общественного питания

Тема 7. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания

Тема 8. Издержки производства и себестоимость продукции предприятия общественного питания

Тема 9. Формирование цен на продукцию предприятия общественного питания

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.03.02 ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

1. Объем дисциплины (модуля): 5 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся основных понятий и терминов, используемых в экономике и управлении производством, формирование знаний, умений и владений в области экономических расчетов по эффективности управления производством.

Задачи:

5. сформировать у обучающихся представление о производственно-торговой деятельности предприятий питания.
6. обучить практическим навыкам оценки состояния материально-технической базы и основных фондов предприятия.
7. осуществлять управление оборотными средствами на основе экономических показателей деятельности предприятия питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК -10.1Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач Владеть: способностью использовать основные

		положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
	УК -10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: показатели экономической эффективности производственной деятельности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Уметь: проводить экономический анализ показателей производственной деятельности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Владеть: методами экономического анализа производственной деятельности для принятия обоснованных экономических решений и различного ассортимента
	УК- 10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать: методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей Владеть: способностью обосновывать принятые экономические решения, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
ПК – 1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства	ПК -1.2. Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации	Знать: показатели эффективности деятельности основного производства организации питания Уметь: оценивать результаты деятельности основного производства организации

организации питания	питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии Владеть: способностью оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
	ПК-1.3. Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: методы повышения эффективности работы предприятия общественного питания Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания Владеть: способностью осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4 Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	ПК-4.1 Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	Знать: факторы, влияющие на потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них Владеть: способностью планировать потребности основного производства

		организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
	ПК-4.2 Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	Знать: этапы разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам Уметь: разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Владеть: способностью разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
	ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания	Знать: методику расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания Владеть: способностью осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнять технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции

		предприятий общественного питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Социально-экономическая сущность и показатели производственно-торговой деятельности предприятия питания:

Тема 2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции комбината питания

Тема 3. Планирование производственно-торговой деятельности структурных подразделений комбината (объединения) питания

Тема 4. Нормирование и планирование материальных запасов предприятия питания

Тема 5. Формирование сырьевых и товарных ресурсов предприятия питания на планируемый период

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.04.01 ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи:

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь обеспечивать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической

		документацией Владеть навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.4 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК-2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками разработки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд

		функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины
Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии
Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана
Тема 4. Итальянская кухня
Тема 5. Французская кухня
Тема 6. Кухня стран Центральной Европы
Тема 7. Кухня Китая и Кореи
Тема 8. Кухня Японии

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЕННЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью данной дисциплины является овладение обучающимися вопросов, касающихся значения питания жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.

Задачи дисциплины – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий фирменных национальных блюд.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства фирменных национальных блюд» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК 2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1 Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства фирменных национальных блюд Уметь: обеспечить технологические режимы производства фирменных национальных блюд Владеть: навыками производства фирменных национальных блюд
	ПК- 2.4 Способен	Знать: традиционные и

	применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	современные технологии производства фирменных национальных блюд Уметь: применять традиционные и современные технологии производства фирменных национальных блюд Владеть: навыками приготовления традиционных и современных технологий приготовления фирменных национальных блюд
	ПК-2.5 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: современные тенденции процесса производства фирменных национальных блюд Уметь: составлять и разрабатывать предложения по совершенствованию технологии производства фирменных национальных блюд Владеть: методикой и навыками разработки предложений по совершенствованию технологии производства фирменных национальных блюд

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Состояние и основные направления развития национальных кулинарных традиций

Тема 2. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок фирменных национальных блюд

Тема 3. Особенности технологии приготовления горячих блюд и закусок.

Тема 4. Особенности технологии приготовления мучных кулинарных изделий.

Тема 5. Особенности технологии приготовления национальных напитков.

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.05.01 ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ построения и анализа дизайна предприятий индустрии питания, формирования навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об основных понятиях, терминах и определениях, современных стилях в области дизайна предприятий индустрии питания;
- формирование умений и навыков определения и осуществления этапов оформления предметно-пространственной организации интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного	Знать: элементы и роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания Уметь: определить взаимосвязь

основного производства организации питания	производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	дизайна среды и дизайна процессов Владеть: регламентами обслуживания посетителей, принятых в организации
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, современные технологии организации питания Уметь: осуществлять подготовку мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания Владеть: навыками реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные направления дизайна интерьера предприятий индустрии питания
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.3 Способен проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	Знать: композиционные признаки при оформлении предметно-пространственной среды предприятия общественного питания. Уметь: определить роль интерьера в коммерческой деятельности современного предприятия общественного питания и осуществлять его предпроектный анализ. Владеть: методикой анализа существующего интерьера предприятия общественного питания, его влияния на эффективность деятельности

		предприятия.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера. Психология восприятия интерьера

Тема 4. Стиль в интерьере

Тема 5. Естественное и искусственное освещение

Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере. Фитодизайн

Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного предприятия индустрии питания

Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.В.ДВ.05.02 ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна предприятий питания;
- формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного	ПК-1.1 Способен контролировать выполнение работниками основного производства	Знать: элементы, носители, правила разработки, роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

производства организации питания	организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации	Уметь: формировать дизайн – концепцию фирменного интерьера современного предприятия общественного питания Владеть: навыками проектирования фирменного стиля предприятия питания (блюда, напитки и кулинарные изделия, регламенты обслуживания посетителей)
	ПК-1.3 Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, современные технологии организации питания Уметь: осуществлять подготовку мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания Владеть: навыками реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные направления формирования фирменного стиля предприятия
ПК-5 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-5.3 Способен проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	Знать: сущность и значение информации, связанной с основами формирования имиджа, фирменного стиля предприятия питания Уметь: разрабатывать концепции позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания. Владеть: навыками создания фирменного стиля с целью повышению эффективности деятельности предприятий питания

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания

Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ФТД.В.01 ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ КООПЕРАЦИИ

1. Объем дисциплины (модуля): 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является теоретическое изучение и практическое освоение студентами, необходимых знаний основ научной теории кооперации, истории развития и основных проблем современного кооперативного движения, освоение методологии и основных принципов кооперации, в том числе и потребительской кооперации. В процессе достижения указанной цели решаются задачи приобретения студентами знаний и практических навыков в области потребительской кооперации на основе освоения и изучения терминологии и методов теории и истории кооперативного движения, изучение роли кооперативных принципов в развитии кооперативного движения, а так же правовых, нормативно-технических и организационных основ потребительской кооперации.

Задачи дисциплины «Теория и история кооперации» включают:

- изучение предмета, задач и важнейших категорий теории и истории кооперативного движения;
- изучение экономической, социальной сущности и природы кооперации;
- изучение кооперативных идей и концепций приведших к исторической обусловленности возникновения кооперативного движения;
- изучение и приобретение навыков использования методов социально-экономического моделирования при изучении потребительских хозяйств и кооперативов;
- изучение и приобретение навыков применения алгоритма анализа устойчивости кооператива;
- изучение теоретических аспектов сущности социально-экономического моделирования кооператива;
- изучения основных групп факторов, определяющих деятельность потребительского кооператива;
- изучение социально-экономических основ кооперативов рыночной экономики.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория и история кооперации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Факультативные дисциплины)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения Владеть: способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: методы анализа информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Уметь: проводить анализ информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Владеть: навыками проведения анализа информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения

	УК-10.3 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	Знать: методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Владеть: навыками обосновывать принятие экономических решений, методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей в организации кооперативного движения

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. История возникновения и развития потребительской кооперации с 40-х годов Х1Х века по 90-е годы ХХ века

Тема 2. Теоретическое обоснование правовых, организационных, социальных и экономических основ создания и деятельности потребительской кооперации современной России

Тема 3. Развитие потребительской кооперации России с 90-х годов ХХвека по настоящее время

Тема 4. Потребительская кооперация в современном мире

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ФТД.В.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ (ВОЛОНТЕРСКОЙ) ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОЦИАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫМИ НКО

1. Объем дисциплины (модуля): 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является получение обучающимися теоретических знаний о добровольчестве (волонтерстве) как ресурсе личностного роста и общественного развития, формирование представлений о многообразии добровольческой (волонтерской) деятельности и мотивации добровольцев (волонтеров), приобретение практических навыков в сфере организации труда добровольцев (волонтеров), взаимодействия с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациям..

Задачи:

- формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, значении и формах волонтерского движения;
- развитие у обучающихся представлений о практической стороне волонтерского движения, включая взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациями;
- формирование у обучающихся понимания актуальности волонтерского движения в современной России и предоставление им возможности участия в нем.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Факультативные дисциплины)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знать: способы установления социального взаимодействия, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Уметь: осуществлять социальное взаимодействие, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Владеть: навыками установления социального взаимодействия, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата
	УК – 3.2 Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	Знать: методы и нормы социального взаимодействия, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Уметь: устанавливать социальное взаимодействие, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Владеть: навыками установления социального взаимодействия, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата

	УК-3.3 Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата	Знать: методы и способы установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата Владеть: навыками установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в организации добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО для достижения заданного результата

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Волонтерство как ресурс личностного роста и общественного развития

Тема 2. Многообразие форм добровольческой (волонтерской)деятельности

Тема 3. Организация работы с волонтерами

Тема 4. Взаимодействие с социально ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями

6. Формы промежуточной аттестации: зачет

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ФТД.В.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

1. Объем дисциплины (модуля): 4 з.е. (144 час.)

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в повышении обучающимися исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; приобретение необходимых и достаточных знаний и навыков для решения социально-коммуникативных задач в сфере профессиональной деятельности; расширение знаний о странах изучаемого языка в области технологии продукции и общественного питания; совершенствование культуры мышления, общения и речи.

Задачи:

- формирование профессионально-ориентированной языковой подготовки;
- развитие общечеловеческих и нравственных ценностей творчески и самостоятельно мыслящих специалистов;
- формирование и развитие навыков и умений коммуникативного, профессионального иноязычного общения;
- совершенствование рациональных приемов самостоятельной работы.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык для профессионального общения» относится к факультативному циклу (ФТД. Факультативные дисциплины) основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания». Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующей дисциплиной «Иностранный язык».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-4 Способен осуществлять деловую	УК-4.1 Способен логически и грамматически	Знать: - навыки общения на иностранном языке в ситуациях социально-

коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	верно строить устную и письменную речь	бытового, межличностного и делового профессионального общения; - межкультурные различия, культурные традиции и реалии стран(ы) изучаемого языка; - основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране(-ах) изучаемого языка. Уметь: - использовать изученную лексику и грамматику иностранного языка для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового, межличностного и профессионального общения с представителями других стран; - сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания на иностранном языке; - участвовать в обсуждении проблем на основании прочитанных или прослушанных иноязычных текстов по профессиональной сфере; - выражать коммуникативные намерения на иностранном языке (начинать и поддерживать диалог) в ситуациях повседневного и делового общения с соблюдением речевого этикета; Владеть: - навыками подготовленной монологической и диалогической речи в пределах изученного языкового материала для решения коммуникативных задач в устной и письменной форме; - навыками выражения своих мыслей и мнения в повседневном и деловом общении на иностранном языке.
	УК-4.2 Способен	Знать:

	выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)	- базовую лексику изучаемого иностранного языка, позволяющую решать различные коммуникативные задачи с носителями языка в устной и письменной формах; - терминологию по технологии продукции и организации общественного питания, обеспечивающую возможность получения информации из источников на изучаемом иностранном языке. Уметь: - получать сведения из иноязычных источников информации (в том числе из Интернет-ресурсов), необходимых в профессиональной деятельности; - понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной, культурологической литературы на иностранном языке; - понимать содержание и извлекать необходимую информацию из текстов профессиональной направленности на иностранном языке; - понимать устные монологические высказывания и различные виды диалога на иностранном языке; - относительно полно и точно понимать высказывания собеседника в распространенных стандартных ситуациях профессионального общения на иностранном языке. Владеть: - умениями грамотно и эффективно получать информацию на иностранном языке (справочная литература, Интернет-ресурсы); - навыками перевода текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с

		государственного на иностранный (-ые) язык (-и).
	УК-4.3 Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем	Знать: - основные грамматические явления и структуры, обеспечивающие правильность построения фраз и речевых отрезков на иностранном языке; Уметь: - составлять письменные тексты на иностранном языке для реализации коммуникативных намерений и решения задач в своей профессиональной деятельности. Владеть: - навыками, достаточными для профессионального общения и последующего приобретения зарубежного опыта в профилирующей профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работе.

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Типы компаний

Тема 2. Конкуренция

Тема 3. Международный рынок труда

Тема 4. Внешняя торговля

Тема 5. Прием на работу

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ФТД.В.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ

1. Объем дисциплины (модуля): 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является теоретическое изучение и практическое освоение студентами, необходимых знаний основ научной теории кооперации, истории развития и основных проблем современного кооперативного движения, освоение методологии и основных принципов кооперации, в том числе и потребительской кооперации. В процессе достижения указанной цели решаются задачи приобретения студентами знаний и практических навыков в области потребительской кооперации на основе освоения и изучения терминологии и методов теории и истории кооперативного движения, изучение роли кооперативных принципов в развитии кооперативного движения, а так же правовых, нормативно-технических и организационных основ потребительской кооперации.

Задачи дисциплины «Организация и практика кооперации» включают:

- изучение предмета, задач и важнейших категорий теории и истории кооперативного движения;
- изучение экономической, социальной сущности и природы кооперации;
- изучение кооперативных идей и концепций приведших к исторической обусловленности возникновения кооперативного движения;
- изучение и приобретение навыков использования методов социально-экономического моделирования при изучении потребительских хозяйств и кооперативов;
- изучение и приобретение навыков применения алгоритма анализа устойчивости кооператива;
- изучение теоретических аспектов сущности социально-экономического моделирования кооператива;
- изучения основных групп факторов, определяющих деятельность потребительского кооператива;
- изучение социально-экономических основ кооперативов рыночной экономики.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация и практика кооперации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Факультативные дисциплины)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Знать: основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения Уметь: использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения Владеть: способностью использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, в организации кооперативного движения
	УК-10.2 Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений	Знать: методы анализа информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Уметь: проводить анализ информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Владеть: навыками проведения анализа информации, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения
	УК-10.3 Способен обосновывать	Знать: методы экономического анализа и планирования для

	принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	достижения поставленных целей, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Уметь: обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования, исходя из реализации своей роли в организации кооперативного движения Владеть: навыками обосновывать принятие экономических решений, методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей в организации кооперативного движения

5. Содержание дисциплины (модуля):

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Экономическая, социальная сущность и природа кооперации

Тема 2. Сущность кооперативов и их классификация

Тема 3. Понятие кооперативной собственности и кооперативное предпринимательство

Тема 4. Кооперативы как демократически управляемые организации

Тема 5. Взаимоотношения кооперации с государством и негосударственными институтами

Тема 6. Кооперация в советские годы и в современном периоде

Тема 7. Международный кооперативный альянс и кооперативные принципы

6. Формы промежуточной аттестации: зачет