ВЛАДИМИРСКИЙ ФИЛИАЛ
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация
Бакалавр

для набора 2022 года

Типы задач профессиональной деятельности:
технологический; организационно-управленческий; проектный

Формы обучения: очная, заочная

Аннотация дисциплины
Б1.О.01 Философия

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Философия» заключается в формировании у обучающихся на основе философских знаний собственной гражданской и мировоззренческой позиции; развитие навыков осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения профессиональных задач; овладение приемами управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе философских принципов образования.

Задачи:

– формирование умения анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи;

– формирование умения осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения профессиональных задач;

– выработка стремления у обучающихся к индивидуальному процессу формирования гражданской и мировоззренческой позиции в отношении закономерностей развития общества;

– воспитание уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в философском контексте;

– целенаправленное привитие стремления к саморазвитию и самообразованию в течение всей жизни.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Философия» 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 универсальных компетенций – УК-1, УК-5.

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 выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: методику постановки цели и определения способов ее достижения, выявляя ее составляющие и связи между ними. Уметь: находить, критически анализировать и контекстно обрабатывать информацию, необходимую для решения поставленной задачи; применять философский и общенаучный понятийный аппарат и методы в профессиональной деятельности. Владеть: навыками разбора задачи с указанием этапов и конечных целей.
	УК-1.2. Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Уметь: критически анализировать проблемные ситуации, разрабатывать варианты решения проблемных ситуаций. Владеть: навыками решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
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 исторические этапы развития философии как формы общественного сознания для вырабатывания собственной гражданской и мировоззренческой позиции. Уметь: отстаивать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию при решении социальных и политических проблем. Владеть: навыками сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции.
	УК-5.2. Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: факторы культурного, ментального и социального разнообразия стран и формы их проявления. Уметь: формировать уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп и находить способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии. Владеть: навыками недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий при личном и массовом общении.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Предмет и специфика философии

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

2. Становление и развитие философии: основные направления и школы

3. Структура и система философского знания. Учение о бытии

Раздел 2. Теоретические основания философии

4. Сознание и познание. Самоорганизация и самообразование как сущностные критерии личностного развития

5. Философская антропология. Современные концепции человека

6. Общество и личность. Основы философского знания в формировании гражданской и мировоззренческой позиций

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.О.02 История (история России, всеобщая история)

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «История (история России, всеобщая история)» является расширение гуманитарных знаний студентов университета, формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представления об основных этапах и содержании истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; определить место отечественной истории во всемирно-историческом процессе; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

● показать, по каким проблемам истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;

● показать место истории в обществе; формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;

● обратить внимание на тенденции развития мировой историографии, место и роль российской истории и историографии в мировой науке;

● проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» 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 универсальной компетенции.

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: основы философии и социально-исторические закономерности развития общества Уметь: определять собственную гражданскую и мировоззренческую позицию Владеть: навыками формирования гражданской и мировоззренческой позиции в процессе межкультурного взаимодействия на основе этапов развития России и мира в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
	УК-5.2. Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: историческое наследие и культурные традиции различных национальных и социальных групп, их межкультурное взаимодействие Уметь: толерантно воспринимать социальные и культурные различия Владеть: навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. История с древнейших времен до XX в.

1. Методология исторического познания

2. Древневосточная цивилизация. Первые рабовладельческие государства. Античная цивилизация Средиземноморья

3. Специфика цивилизаций средневекового мира

4. Эпоха Нового времени. Буржуазные революции в Европе. Просвещение и просвещенный абсолютизм

5. Индустриальная цивилизация во второй половине XIX века. Мировое развитие на рубеже XIX – XX веков

Раздел 2. Мировое развитие в XX веке

6. Политическое и социально-экономическое развитие европейских стран в первой половине XX века

7. Российская и мировая культура и наука XX века

8. Холодная война и раскол Европы

9. Особенности мирового развития конца XX – начала XXI. Место России в современном мире

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.03 Иностранный язык

1. Объем дисциплины: 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 освоения дисциплины:

- 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 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 универсальной компетенции УК-4.

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) языке(ах)	УК-4.1. Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства	Знать: основные фонетические, лексические и грамматические явления изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство личностной и профессиональной коммуникации; Уметь: понимать и использовать языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке; Владеть: изучаемым иностранным языком в целях его практического использования в в деловой коммуникации
	УК-4.2. Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции	Знать: правила и приемы ведения деловой письменной коммуникации, а также правила составления деловых письменных сообщений, способствующих осуществлению деловой коммуникации. Уметь: идентифицировать социокультурные различия при написании писем на иностранном языке для друзей и партнеров в странах изучаемого (ых) языка (ов). Владеть: навыками ведения различных форм письменных деловых коммуникаций.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Социально-бытовая сфера коммуникации

1. Реалии современного мира

2. Межличностные и межкультурные взаимоотношения между людьми. Дружба. Взаимоотношения в семье. Характер и внешность

Раздел 2. Социально-культурная сфера коммуникации

3. Средства массовой информации. Телевидение - источник информации и развлечения

4. Культура и традиции стран изучаемого языка. Решение задач межкультурного взаимодействия

Раздел 3. Сетевая коммуникация

5. Коммуникации в Интернете. Правила речевого этикета

6. Современный образ жизни

Раздел 4. Межкультурная коммуникация

7. Духовные и материальные ценности. Выдающиеся личности

8. Благополучие и способы его достижения в межкультурном взаимодействии

Раздел 5. Учебно-познавательная сфера коммуникации

9. Путешествуя по миру. Культурные традиции стран изучаемого языка

10. Высшее образование и карьера

Раздел 6. Деловая коммуникация

11. Выбор профессии. Любимая работа. Рабочее место. Развитие навыков и умений

12. Проблема трудоустройства молодежи. Планы на будущее

Раздел 7. Художественная коммуникация

13. Жизнь замечательных людей. Роль книг в нашей жизни

14. Этапы жизни человека. Этапы развития общества. Принятие решений

Раздел 8. Эффективная коммуникация

15. Особенности ведения переговоров с представителями различных культур на английском языке

16. Особенности англо-американского делового этикета. Языковые и культурные барьеры

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности

1. Объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи освоения дисциплины:

• приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

• овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижение антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

• формирование:

- культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;

- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» 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 универсальной компетенции УК-8.

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

компетенции)		
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: безопасные условия жизнедеятельности; Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; Владеть навыками: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
	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: виды чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного, техногенного происхождения и иного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты; Владеть навыками: предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты с учетом сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности
2. Основы физиологии труда
3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности
4. Негативные факторы в системе «человек – среда обитания»
5. Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций

Раздел 2. Защита от опасностей и управление безопасностью

6. Защита населения в чрезвычайных ситуациях
7. Устойчивость функционирования объектов экономики
8. Управление безопасностью жизнедеятельности и отраслевые проблемы безопасности жизнедеятельности

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.О.05 Физическая культура и спорт

1. Объем дисциплины: 2 з.е. (72 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, 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;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Физическая культура и спорт» 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 универсальной компетенции УК-7.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональ	УК-7.1. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдать 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.
	УК-7.2. Способен применять средства и	Знать: виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни

ной деятельности	методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы видов спорта

1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

2. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

3. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

4. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Раздел 2. Социально-биологические, профессионально-прикладные основы видов спорта

5. Социально-биологические основы физической культуры

6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

7. Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья

8. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.О.06 Деловые коммуникации

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов целостного представления о сущности и специфике деловой коммуникации; развитие культурной восприимчивости, способности к правильной интерпретации

различных видов коммуникативного поведения.

Задачи освоения дисциплины:

- целенаправленная подготовка специалистов, владеющих современным инструментарием в области деловых коммуникаций;
- усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области деловых коммуникаций;
- приобретение знаний современных проблем межкультурного взаимодействия в условиях глобализации культурного обмена;
- формирование навыков культурного взаимодействия в личном общении и профессиональной деятельности;
- формирование умений свободно общаться, используя разные способы коммуникаций (устные и письменные);
- формирование умений изменять свой стиль общения в зависимости от ситуации и аудитории.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Деловые коммуникации» 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 универсальных компетенций: УК-3, УК-4.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2. Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	Знать способы применения навыков командной работы для достижения заданного результата Уметь применять навыки командной работы для достижения заданного результата Владеть способностью применять навыки командной работы для достижения заданного результата
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых)	УК-4.1. Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от	Знать как выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства Уметь выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в

языке(ах)	цели и условий партнерства	зависимости от цели и условий партнерства Владеть способностью выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства
	УК-4.2. Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции	Знать как вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции Уметь вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции Владеть способностью вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы международного культурного обмена и деловых коммуникаций

1. Культурный обмен и его роль в современном мире
2. Понятие и сущность деловых коммуникаций
3. Гендерный аспект коммуникативного поведения
4. Русский речевой этикет

Раздел 2. Коммуникационные модели делового взаимодействия партнеров

5. Вербальные средства коммуникации
6. Невербальная коммуникация
7. Имидж делового человека

Раздел 3. Устные и письменные стратегии деловой коммуникации

8. Формы деловой коммуникации
9. Письменные формы делового общения
10. Барьеры в деловом общении
11. Публичная речь

Раздел 4. Техники и технологии деловых коммуникаций

12. Манипуляции в общении
13. Вопросы и ответы в деловой коммуникации

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.07 Математика

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины:

- ознакомить студентов с основами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических экономических задач;
- развить логическое мышление, повысить общий уровень математической культуры;
- выработать умения самостоятельно расширять математические знания и проводить математический анализ прикладных задач;
- выработать навыки вероятностно-статистического исследования, необходимого для решения теоретических и практических экономических задач;
- сформировать готовность к использованию полученных знаний (в области фундаментальной математики) для решения прикладных задач в профессиональной деятельности;
- сформировать компетенции обучающегося в области применения математических методов и средств при решении прикладных задач:
  сформировать у студентов компетенцию, определяющуюся способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
  сформировать у студентов компетенцию, характеризующуюся способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).

Задачи дисциплины:

- на примерах математических объектов и методов продемонстрировать специфику математики, научить студентов приёмам исследования и решения математически формализованных задач;
- сформировать навыки самостоятельной работы, организации исследовательской работы;
- овладеть универсальной компетенцией:
  способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);
- овладеть общепрофессиональной компетенцией:

способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «**Ошибка! Источник ссылки не найден.**» 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 «Математика» направлено на формирование у обучающихся универсальных и общепрофессиональных 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, выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: основные математические методы, позволяющие анализировать поставленную задачу Уметь: анализировать поставленную задачу, выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть: навыками использования основных математических методов для решения поставленных задач
	УК-1.2 Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: основные математические методы выбора оптимального решения Уметь: разрабатывать варианты решения проблемной ситуации, используя математический аппарат для поиска оптимального варианта решения поставленной задачи Владеть: навыками использования основных математических методов для поиска и критического анализа информации, выбора оптимального решения проблемной ситуации

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: положения, основные законы и методы естественных наук, математики и экономики Уметь: использовать положения, законы и методы естественных наук, математики и экономики для решения задач профессиональной деятельности Владеть: способностью использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	ОПК-3.2 Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать: основные математические методы для получения обоснованных выводов, которые могут быть применены для решения прикладных экономических задач Уметь: использовать математический аппарат для проведения расчетов и анализа их результатов интерпретации выводов по результатам исследования Владеть: способностью осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии

1.1 Матрицы и определители

1.2 Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)

1.3 Элементы векторной алгебры

1.4 Многочлены. Комплексные числа. (Элементы высшей алгебры)

1.5 Линейные отображения

1.6 Элементы аналитической геометрии

Раздел 2. Математический анализ

2.1 Функции одной действительной переменной

2.2 Предел функции. Непрерывность функций

2.3 Дифференциальное исчисление функций одной переменной

2.4 Интегральное исчисление (неопределенный интеграл, определенный интеграл и его приложения)

2.5 Дифференциальные уравнения

2.6 Ряды

2.7 Функции нескольких переменных

Раздел 3. Теория вероятностей и математическая статистика

3.1 Случайные события

3.2 Случайные величины
3.3 Элементы математической статистики

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.08 Прикладная информатика

1. Объем дисциплины: 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 «Прикладная информатика» 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.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности .	ОПК-1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач	Знать: общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач; Уметь: применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Владеть: навыками применения общего или специализированного программного обеспечения для решения профессиональных задач
	ОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач	Знать: принципы применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Уметь: выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Владеть: навыками применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение в информатику

1 Теоретические основы информатики

Раздел 2. Технические и программные средства реализации информационных процессов

2 Технические средства реализации информационных процессов

3 Программные средства реализации информационных процессов

Раздел 3. Технология подготовки и решения задач с помощью компьютера

4 Технологии подготовки текстовых документов

5. Технологии создания презентаций

6 Технология обработки табличных документов

7 Технология работы с базами данных

8. Телекоммуникационные технологии

Раздел 4. Основы информационной безопасности

9. Информационная безопасность и защита информации

10. Информационно - правовое обеспечение

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.09 Экономика

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование теоретических знаний о явлениях и процессах экономической жизни общества, о методах и инструментах изучения этих явлений, о способах и средствах решения экономических проблем, формирование умений пользоваться основными методами в целях интерпретации конкретных микро- и макропроцессов, выявления связей между экономическими явлениями в условиях цифровизации экономики.

Задачи: формирование экономического мышления, как одного из компонентов целостного мировоззрения; комплексного видения экономических процессов и экономической динамики, логики и эффективности главных экономических процессов; умения рассматривать современные проблемы как элемент длительной эволюции, рассмотрение закономерностей функционирования рыночной экономики, ее социальных аспектов, и непосредственно рыночного механизма, изучение законов, категорий, форм и методов исследования экономических процессов.

Со стремительным развитием информационно-коммуникационных технологий и их внедрением в экономику становится необходимым владение навыками работы с программами для поиска и фильтрации данных, информации и цифрового контента (Yandex, Firefox, Opera, Rambler, Yahoo и др.), оценки и анализа данных, информации и цифрового контента (MS Excel). Дисциплина обеспечивает продолжение приобретения компетенций (в том числе цифровых) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом.

В связи с тем, что у части студентов университета цифровая грамотность сформирована в полной или в значительной мере до поступления в РУК, студенты могут индивидуализировать освоение цифровых компетенций.

Уровень формирования Date culture – начальный.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Экономика» относится к дисциплинам 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 универсальной компетенции УК-10

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		Владеть: навыками применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	УК-10.2. Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности.
		Уметь: применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности.
		Владеть: навыками применения методов экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение в теоретическую экономику

1. Предмет и метод экономической теории. Развитие мировой экономической науки

2. Собственность, производство. Модели социально- экономических систем

3. Рынок: субъекты, структура, функции. Теории денег

4. Несовершенные рынки и государственное регулирование

Раздел 2. Микроэкономика

5. Рыночный механизм. Спрос и предложение. Рыночное равновесие.

Эластичность

6. Основы теории потребительского поведения (выбора)

7. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Предпринимательская деятельность

8. Издержки, доход, прибыль фирмы

9. Предприятие (фирма) в условиях совершенной и несовершенной конкуренции

10. Рынки факторов производства и формирование факторных (первичных) доходов

Раздел 3. Макроэкономика

11. Национальное хозяйство: его структура и показатели

12. Теория макроэкономического равновесия

13. Экономический рост и макроэкономическая нестабильность

14. Финансовая система и фискальная политика

15. Кредитно-банковская система и кредитно-денежная политика

16. Социальная политика и уровень жизни населения

17. Мировое хозяйство, международные финансы, международная валютная система

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.10 Управление карьерой и тайм-менеджмент

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент» является подготовка бакалавров, способных самостоятельно управлять своей карьерой и временем, ориентироваться в тенденциях и перспективах современного рынка труда и составлять представление о требованиях современных работодателей.

Задачами изучения дисциплины являются:

- анализ теории и практики построения деловой карьеры;
- рассмотреть стратегии управления карьерой;
- развить интерес к практическому освоению принципов планирования карьеры;
- изучить механизм карьерного процесса;
- сформировать практические навыки планирования карьеры;
- освоение методов поиска работы как постоянной, так и временной, специфики построения деловой карьеры в Российских компаниях и в представительствах иностранных компаний в России.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Управление карьерой и тайм-менеджмент» 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 универсальной компетенции УК-6.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста	*Знает:* способы оценивания временных ресурсов и ограничений и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста *Умеет:* оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста *Владеет* навыком оценивания временных ресурсов и ограничений и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
	УК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни	*Знает:* способы выстраивания и реализации индивидуальной траектории саморазвития, применения методов и принципов самообразования в течение всей жизни *Умеет:* выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни *Владеет* навыком выстраивания и реализации индивидуальной траектории саморазвития, применения методов и принципов самообразования в течение всей жизни

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Управление деловой карьерой

1. Деловая карьера
2. Карьерные мотивы и ценностные ориентации менеджеров
3. Индивидуальное управление деловой карьерой
4. Диагностика и развитие карьерной компетентности

5. Выбор профессии
6. Карьера молодого специалиста
Раздел 2. Основы тайм-менеджмента
7. Тайм – менеджмент
8. Корпоративный тайм-менеджмент
9. Системный подход в тайм-менеджменте

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.11 Психология и конфликтология

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование научного знания о психологических механизмах возникновения конфликтов в современном обществе, историческое возникновение и становление как относительно самостоятельной теории и прикладного направления в психологии, формирование у студентов конфликтологической компетентности на основе систематизированных знаний в области теории и практики конфликтов, о путях и средствах их урегулирования, переговорном процессе.

Задачи:

- создание системного представления о тенденциях возникновения и развития зарубежной и отечественной психологии и конфликтологии;
- знакомство студентов с основными фактами, механизмами и закономерностями функционирования психики человека;
- освоение технологий прогнозирования, регулирования и решения конфликта в различных ситуациях;
- создание системного представления о роли конфликта в жизни и деятельности человека, семьи, организации и общества в целом.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Психология и конфликтология» 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 универсальных компетенций УК-3, УК-9.

Формируемые компетенции (код и	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения

наименование компетенции)	компетенций	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия, определять свою роль в команде	Знать: методы определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия. Уметь: на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде. Владеть: навыками определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия.
	УК-3.2. Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	Знать: методы и нормы командной работы. Уметь: применять навыки командной работы. Владеть: навыками командной работы для достижения заданного результата с реализацией своей роли в команде.
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: базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах Уметь: понимать особенности базовых дефектологических знаний 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: способы взаимодействия в социальной и профессиональной сферах 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:

Раздел 1. Психология

1. Предмет психологии, ее задачи и методы. Основные этапы развития представлений о предмете психологии. Дефектология.

2. Развитие психики и сознания.

3. Деятельность. Потребности и мотивы деятельности.

4. Понятие о личности. Жизненные ориентации. Потребности личности.

5. Эмоционально-волевая сфера личности.

Раздел 2. Конфликтология

6. Сущность и содержание науки конфликтологии. История развития науки конфликтологии.

7. Межличностные конфликты. Внутриличностные конфликты.

8. Технология управления конфликтом. Переговоры в конфликтных

ситуациях.

9. Медиация, ее основные принципы и методы.

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.О.12 Основы менеджмента

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

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование управленческих компетенций обучающихся.

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих основами менеджмента:

- способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Основы менеджмента» 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 универсальной компетенции УК-2.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	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	УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели	Знать: способы определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели Уметь: определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели Владеть: способностью определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели
	УК-2.2. Способен выбирать	Знать: принципы выбора оптимальных способов решения задач, исходя из

ограничений	оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Владеть: способностью выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Методологические основы менеджмента

1. Понятие и сущность менеджмента
2. Функции менеджмента. Планирование в системе менеджмента
3. Организация как функция менеджмента

Раздел 2. Человеческий фактор в менеджменте

4. Мотивация как функция менеджмента
5. Контроль в системе менеджмента
6. Коммуникации в менеджменте
7. Разработка, принятие и реализация управленческих решений
8. Лидерство и власть в менеджменте

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.13 Правоведение

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: получение знаний о государственно-правовых явлениях, об отраслях российского права, формирование высокого уровня правосознания. Обретение практических навыков по защите прав и регулированию правоотношений в процессе жизни и деятельности как отдельных граждан, так и организаций (учреждений).

Задачи:

- выработка умения понимать законы и другие нормативные правовые акты;
- обеспечение соблюдения законодательства, принятие решений и совершения юридически значимых действий в точном соответствии с законом;
- овладение навыками анализа законодательства и практики его применения, ориентации в специальной литературе;
- изучение основных институтов права; закрепление основ знаний об

отдельных отраслях российского права: конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, экологического и международного; изучение отраслевых нормативных актов, кодексов; формирование навыков работы с законодательством.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Правоведение» 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 универсальной компетенции УК-11.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к коррупции	Знать: общие закономерности правомерного поведения и юридической ответственности Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов о противодействии коррупции Владеть: навыками по определению антикоррупционного поведения
	УК-11.2. Способен давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению	Знать: нормы международного и национального права о противодействии коррупции Уметь: квалифицировать различные формы коррупционного поведения в соответствии с нормами гражданского, административного и уголовного законодательства Владеть: навыками правовой оценки противоправного поведения, определения его правовой природы и возможной наказуемости

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение в правоведение

1. Основные понятия государства

2. Основные правовые категории

Раздел 2. Основы публичного права

3. Основы конституционного права Российской Федерации

4. Административное правонарушение и административная ответственность

5. Преступления и уголовная ответственность

Раздел 3. Основы частного права

6. Правовое регулирование гражданских правоотношений

7. Правовое регулирование семейных отношений

8. Правовое регулирование трудовых отношений

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.О.14 Теория принятия решений и управления рисками

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теория принятия решений и управления рисками» является формирование управленческих компетенций обучающихся.

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих основами теории принятия решений и управления рисками:

- способностью демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи;
- способностью находить рациональные идеи для решения поставленных задач.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Теория принятия решений и управления рисками» 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 универсальной компетенции – УК-2.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках	УК-2.1. Способен определять совокупность	Знать: виды, источники и требования, предъявляемые к информации, используемой в процессах управления

поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели	рисками Уметь: осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи Владеть: способностью демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи
	УК-2.2. Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: рациональные идеи для решения поставленных задач Уметь: находить рациональные идеи для решения поставленных задач Владеть: способностью находить рациональные идеи для решения поставленных задач

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы теории принятия решений и управления рисками

1. Основы теории принятия решений в условиях риска и неопределенности

2. Система управления риском в организации, ее задачи и информационное обеспечение

Раздел 2. Подходы и методы, применяемые в целях управления рисками

3. Процедуры и методы управления риском

4. Методы определения вероятности наступления рискового события

5. Бизнес-план как инструмент управления риском

6. Управление рисками при осуществлении реальных инвестиций

7. Управление рисками операционной и финансовой деятельности организации

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.15 Проектная деятельность

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов целостного представления о сущности и специфике проектной деятельности; ознакомление с проектным подходом в осуществлении деятельности организации, изучение теоретических и методологических основ управления проектами и формирование личностной готовности будущих маркетологов реализовывать полученные знания в практической деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- усвоить базовые теоретические понятия дисциплины «Проектная деятельность»;

- изучить основные положения методологии управления проектами: определение цели формирования проекта, целей по SMART, команды проекта, оценка и управление рисками проекта, определение плана задач по выполнению проекта, графика Ганта, сетевого графика, рассмотрение вопросов проектного финансирования и оценки эффективности;

- овладеть навыками управления проектами, составления резюме проекта, рассмотрение основной части проекта и эффективности проекта;

- овладеть умениями управления проектной деятельностью в организации, формирование целей, планирования, по времени и поочередности выполнения задач;

- выработать способность менеджера и участников команды проекта поэтапного выполнения проекта, контроля реализацией задач проекта, соглашений, договоров и контрактов;

- сформировать умение координировать деятельность исполнителей с помощью современных технологий реализации управленческих решений.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Проектная деятельность» 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 универсальных (УК-2, УК-6) и общепрофессиональной (ОПК-1) компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	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	УК-2.1. Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели	Знать понятие и методы определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели Уметь определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели Владеть способностью определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели
	УК-2.2. Способен выбирать оптимальные	Знать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ограничений	способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Владеть способностью выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста	Знать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста Уметь применять временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста Владеть навыками оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
	УК-6.2. Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни	Знать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни Уметь выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни Владеть навыками выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач	Знать общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Уметь применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Владеть способностью применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
	ОПК-1.2. Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении	Знать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Уметь выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

	управленческих задач	Владеть способностью выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

5. Содержание дисциплины:

РАЗДЕЛ 1. СУЩНОСТЬ И СТРАТЕГИИ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТОМ

1.1. Программы и проекты как средства решения управленческих задач. Проект как объект управления

1.2. Проекты в системе функционального и стратегического менеджмента

РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Управление командой проекта. Формирование команды проекта

2.2. Планирование проекта

2.3. Процессы организации исполнения проекта. Управление проектом

2.4. Эффективность проектной деятельности

2.5. Контроль и аудит проекта

2.6. Завершение проекта

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.О.16 Химия

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

2. Цели и 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 универсальных и общепрофессиональных компетенций:

Формируемые компетенции (код 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 выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: анализ поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиск информации для решения поставленной задачи Уметь: анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть навыками: анализа поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиска информации для решения поставленной задачи
	УК-1.2 Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Уметь: разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Владеть навыками: разработки вариантов решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
ОПК-2.1 Способен	ОПК-2.1 Способен применять основные	Знать: строение неорганических соединений, возможности их синтеза, пути использования

применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	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: принципами 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

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии.

1. Основные понятия и законы химии.

Раздел 2. Неорганическая химия.

2. Энергетика и направление химических реакций.

3. Химическая кинетика и равновесие.

4. Растворы.

5. Комплексообразование в растворах.

6.Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.

7. Элементы 1а -VIIIа подгрупп.

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

Раздел 3. Предмет органической химии.

9. Введение. Предмет органической химии

10. Теоретические представления в органической химии

11. Предельные и непредельные углеводороды.

12. Кислородосодержашие органические соединения.

13. Липиды.

14. Углеводы.

15. Белки.

Раздел 4. Пищевые и биологически активные добавки.

16. Витамины, ферменты, БАД и пищевые кислоты.

17. Биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.17 Физика

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

2. Цели 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.

3. 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 направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальной УК-1 и общепрофессиональной ОПК-2 компетенции.

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 выделяя ее базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: способы решения поставленных задач Уметь: выделять базовые составляющие поставленной задачи Владеть навыками анализа поставленной задачи, выделяя ее базовые составляющие, поиска информации для решения поставленной задачи
	УК-1.2. Способен разрабатывать варианты проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: методы анализа источников информации Уметь: разрабатывать варианты проблемной ситуации Владеть навыками разработки вариантов проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	ОПК-2.1. Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований 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

деятельности		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:

Раздел 1. Механика и термодинамика

1. Физические основы механики

2. Молекулярная физика и термодинамика

Раздел 2. Электродинамика и современная физика

3. Электричество и магнетизм

4. Оптика

5. Элементы современной физики

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.18 Коллоидная химия

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

2. Цели 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.

3. 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 обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

Формируемые компетенции (код 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 выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: анализ поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиск информации для решения поставленной задачи Уметь: анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи Владеть навыками: анализа поставленной задачи выделяя её базовые составляющие, поиска информации для решения поставленной задачи
	УК-1.2 Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знать: варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Уметь: разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации Владеть навыками: разработки вариантов решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
ОПК-2.1 Способен применять основные законы и методы исследований	ОПК-2.1 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	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

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	деятельности.	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 навыками: методикой расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- или трехкомпонентных систем; определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования ПАВ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы коллоидной химии

1. Предмет, задачи и методы коллоидной химии

2. Дисперсные системы

3. Термодинамика поверхностных явлений

Раздел 2. Дисперсные системы.

4. Молекулярно-кинетические и оптические свойства дисперсных систем

5. Строение и электрический заряд частиц дисперсной фазы. Электрокинетические явления

6. Устойчивость и коагуляция дисперсных систем

7. Разные классы дисперсных систем

8. Мицеллярные дисперсные системы

9. Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.19 Методы контроля качества сырья и готовой продукции

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

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 ОПК-2, ОПК-5 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 и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности	Знать: естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении 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-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2. Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания	Знать: требования к входному, текущему и итоговому контролю производства продукции питания Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания Владеть: навыками осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы контроля качества сырья и готовой продукции

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

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

Раздел 2. Методы исследования сырья и готовой продукции

3. Органолептические методы исследования сырья и готовой продукции

4. Физико-химические методы исследования

5. Физические методы исследования продовольственного сырья и готовой продукции

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

7. Микробиологические методы исследования

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

9. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.20 Оборудование предприятий общественного питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины состоит в том, чтобы дать студенту теоретические знания и практические навыки по применению и эксплуатации технологического и торгового оборудования на предприятиях общественного питания.

Для достижения поставленной цели в процессе обучения необходимо решить следующие задачи:

- сформировать у студента представление о сущности технологических процессов, реализуемых в машинах и аппаратах;
- пояснить студенту принципы взаимодействия обрабатываемых пищевых сред с рабочими органами машин и рабочими поверхностями аппаратов;
- ознакомить студента с конструкциями основных (связующих) машин и аппаратов, применяемых на предприятиях общественного питания;
- научить студента выполнять необходимые расчеты и подбор оборудования для решения технологических задач;
- закрепить в сознании студента основные правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Оборудование предприятий 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 общепрофессиональной компетенции ОПК-3.

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

компетенций)		
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 законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Уметь применять основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности Владеть способностью применять основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	ОПК-3.2. Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Знать выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов Уметь осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов Владеть способностью осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование

1. Классификация механического оборудования

Раздел 2. Тепловое оборудование

2. Классификация теплового оборудования

Раздел 3. Торговое оборудование

3. Классификация торгового оборудования

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов целостного представления об организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания и получение практических навыков работы, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

Задачи освоения дисциплины:

-обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

-изучение основных законодательных и нормативных документов;

-изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях индустрии питания;

-развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания;

-научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива;

-научить применять нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей

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, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции ОПК-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	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 производства продукции питания и обслужи-вания посетителей	Знать способы применения нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей Уметь применять нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей Владеть способностью применять нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей
	ОПК-5.2. Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания	Знать как осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания Уметь применять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

		Владеть способностью применять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Классификация предприятий индустрии питания

1. Введение. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

2. Организация производства и снабжения предприятий общественного питания

Раздел 2. Оперативное планирование и технологическая документация

3. Оперативное планирование производства предприятий общественного питания. Сущность оперативного планирования

4. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания

5. Виды меню, их характеристика

Раздел 3. Концептуальное решение предприятий индустрии питания

6. Общая характеристика процесса обслуживания. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов

7. Виды банкетов. Организация обслуживания отдельных видов сервиса

8. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Раздел 4. Спрос и реклама на предприятиях общественного питания. Основы рациональной организации труда

9. Спрос и реклама на предприятиях общественного питания

10. Методы организации труда и требования к персоналу предприятий общественного питания

6. Формы промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.22 Технология продукции общественного питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения 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-2, ОПК-4, 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-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного	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

	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-5.2. 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:

Раздел 1. Физико-химические изменения белков, жиров, углеводов 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

Раздел 2. Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

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 3. Технология супов, соусов, блюд из овощей, круп, яиц и творога

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

Раздел 4. Технология блюд из мяса, птицы, рыбы, напитков и холодных блюд

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: курсовая работа, экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.О.23 Информационные технологии в сфере общественного питания

1. Объем дисциплины: 4 з.е. (144 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 получения, хранения, поиска, систематизации, обработки и передачи, выбирать инструментальные средства для обработки экономической информации, необходимых для решения стандартных задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;

– сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;

– научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;

– выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Информационные технологии в сфере 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.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности .	ОПК-1.1 Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач	Знать: общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач; Уметь: применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач Владеть: навыками применения общего или специализированного программного обеспечения для решения профессиональных задач
	ОПК-1.2 Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач	Знать: принципы применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Уметь: выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач Владеть: навыками применения инструментария для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общая характеристика автоматизированных информационных систем

1. Информационные ресурсы, информационные системы и их классификация

2. Базовые информационные процессы, их характеристика и модели

3. Теоретические основы разработки и развития информационных систем

Раздел 2. Информационные системы в профессиональной деятельности

4. Предметно-ориентированные информационные системы

5. Базы данных в информационных системах

6. Информационные системы управления предприятием общественного питания

7. Технологии сети Интернет.

8. Интеллектуальные информационные системы.
9. Безопасность информационных систем

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.О.ДЭ.01.01 Общая физическая подготовка

1. Объем дисциплины: 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 «Общая физическая подготовка» относится к элективным дисциплинам 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 универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 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
	УК-7.2 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

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теория и методика физического воспитания и спорта

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

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

Раздел 2. Общие основы физического воспитания

3. Основы здорового образа жизни студентов

4. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Раздел 3. Основы методики самостоятельных занятий физическими

упражнениями

5. Методика составления и проведение простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности

6. Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития

7. Методы самоконтроля за функциональным состоянием организма

Раздел 4. Физическое развитие студентов

8. Общая физическая подготовка

9. Развитие физических качеств, средствами спортивных и подвижных игр

10. Развитие физических качеств, средствами плавания

11. Развитие физических качеств, средствами гимнастики

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.О.ДЭ.01.02 Прикладная физическая культура

1. Объем дисциплины: 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 «Прикладная физическая культура» относится к элективным дисциплинам 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 универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 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
	УК-7.2 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

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общая теория физической культуры

1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

2. Научно-биологические и практические основы физической культуры

3. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности

Раздел 2. Методология ведения физической культуры и спорта

4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

5. Методы контроля за функциональным состоянием организма

Раздел 3. Элективные виды спорта

6. Легкая атлетика

7. Баскетбол

8. Лыжная подготовка

9. Волейбол

Раздел 4. Гимнастика

10. Атлетическая гимнастика

11. Гимнастика и акробатика

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.О.ДЭ.01.03 Адаптивная физическая культура

1. Объем дисциплины: 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 «Адаптивная физическая подготовка» относится к элективным дисциплинам 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 универсальных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 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
	УК-7.2 Способен применять средства и методы физической культуры для	Знать: способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и

	сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	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

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Адаптивная физическая культура как учебная дисциплина

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

2. Основные виды адаптивной физической культуры

3. Физическая культура в обеспечении здоровья

Раздел 2. Физические упражнения на занятиях по физкультуре и спорту

4. Самоконтроль обучающихся при выполнении физических упражнений занятий спортом

5. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Раздел 3. Система физической культуры в высших учебных заведениях

6. Общая физическая подготовка - адаптивные формы и виды

7. Подвижные игры

8. Интеллектуальные виды спорта

Раздел 4. Лечебная физическая культура

9. Профилактико – оздоровительная гимнастика

10. Практические занятия по исследованию физического развития инвалидов

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.01 Микробиология

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Микробиология» является формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;
- изучить характеристику основных видов микроорганизмов;
- приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания;
- изучить влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;
- изучить влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества продукции общественного питания

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, 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;	**Знать:** технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; **Уметь**: обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; **Владеть навыками**: обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Научные основы микробиологии

1. История развития микробиологии
2. Морфология и систематика бактерий
3. Морфология и систематика грибов и дрожжей
Раздел 2. Химический состав, питание и обмен у микроорганизмов
4. Химический состав микроорганизмов
5. Питание микроорганизмов
6. Энергетический обмен микроорганизмов
7. Почва, вода и воздух как экологические ниши микроорганизмов
8. Влияние окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.01 Санитария и гигиена питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование у студентов представлений о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи:

- изучение основных законодательных и нормативных документов;
-изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

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, 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	Индикаторы	Планируемые результаты обучения

компетенции (код и наименование компетенции)	достижения 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 и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;	**Знать:** технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; **Уметь**: обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; **Владеть навыками**: обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы гигиены питания

1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

3. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного питания

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

Раздел 2. Санитарный режим на предприятиях отрасли

5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль

6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам

7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

8. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.03 Инженерная графика

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Инженерная графика» является формирование пространственного воображения и выработка знаний и навыков для выполнения и чтения графических изображений (чертежей и схем) в машинной графике, составление документации (конструкторской и технической) в соответствии с действующей нормативной базой.

Задачи освоения дисциплины:

- целенаправленная подготовка бакалавров, владеющих современным инструментарием в области машинной графики;
- формирование основ графической и геометрической культуры научно-технической деятельности, ориентированной на современные интеллектуальные технологии;
- ознакомление со структурой и функциями сборочных единиц общетехнического назначения при разработке соответствующей им проектно-конструкторской документации, с содержанием стадий проектирования и конструирования, а так же возможностями графического моделирования средствами инженерной графики в современных САПР;
- освоение теории графических отображений и построенных на ее основе языков графического представления информации о линиях, поверхностях и геометрических телах, используемых в традиционной и компьютерной технологиях
- формирование навыков использования всего спектра возможностей графического редактора;
- развитие умений применять графические и геометрические знания в решении практических задач согласно требованиям ЕСКД и СПДС.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Инженерная графика» 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-5.

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

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-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: как выполняется графическая часть проекта Уметь: выполнять графическую часть проекта Владеть: навыками выполнения графической частью проекта

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы начертательной геометрии

Тема 1. Общие правила выполнения чертежей

Тема 2. Геометрические построения

Тема 3. Проекционное черчение

Раздел 2. Машиностроительное и строительное черчение

Тема 4. Основы технического черчения

Тема 5. Сборочный чертеж

Тема 6. Выполнение чертежей по специальности

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.04 Товароведение продовольственных товаров

1. Объем дисциплины: 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 – 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 пищевых продуктов	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: способы применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания, в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания

5. 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
Б1.В.05 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является получение теоретических знаний о видах, источниках, факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, приобретение умений и навыков по способам очистки, снижения влияния опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей

требованиям, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-правовых актов по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- определение основных источников загрязнения продуктов питания ксенобиотиками различного происхождения и пищевыми добавками;
-изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
- изучение принципов обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

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 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; Уметь: обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; Владеть навыками: обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Нормативно-законодательная база РФ в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов

Тема 1. Законодательные основы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Тема 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов

Раздел 2. Классификация и характеристика основных ксенобиотиков, поступающих из окружающей среды

Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения

Тема 4. Упаковочные материалы, используемые в пищевой промышленности

Тема 5. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

Тема 6. Радиоактивное загрязнение продуктов питания

Тема 7. Социальные токсиканты

Тема 8. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами

Тема 9. Гигиенический контроль за использованием пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.06 Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

1. Объем дисциплины: 4 з.е. (144 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» 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: в соответствии с технологической документацией обеспечивать технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

1.1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

1.2. Методические основы стандартизации

1.3. Национальная система стандартизации России

1.4. Нормативные документы в области стандартизации

1.5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Раздел 2. Метрология

2.1. Основы технических измерений
2.2. Характеристика средств измерений
2.3. Система обеспечения единства измерений в РФ
Раздел 3. Сертификация продукции
3.1. Оценка и подтверждение соответствия
3.2. Система подтверждения соответствия в России
3.3. Сертификация продукции и услуг
3.4. Сертификация систем менеджмента качества

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.07 Холодильная техника и технология

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи освоения дисциплины:

- изучить способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование;
- изучить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;
- сформировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию.

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, 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: требования к производству и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: обеспечить производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.3. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: правила безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Владеть: навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Холодильная техника

1. Введение. Способы получения холода

2. Льдотехника

3. Холодильные машины и установки

Раздел 2. Холодильная технология

4. Основы консервирования пищевых скоропортящихся продуктов холодом

5. Технология охлаждения и замораживания пищевых продуктов

6. Холодильное хранение пищевых продуктов

Раздел 3. Технические средства холодильной технологии

7. Стационарные холодильники, их устройство и эксплуатация

8. Торговое холодильное оборудование

9. Холодильный транспорт

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.08 Процессы и аппараты пищевых производств

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета. Изучение дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» способствует всестороннему знанию специалистами теории основных процессов, протекающих во всех отраслях пищевой промышленности, формированию технологического мышления и чувства ответственности за результаты своего труда.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в 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, 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-2.3. Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов	Знать: способы обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Уметь: обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов Владеть: навыками обеспечения

пищевых продуктов		безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные положения и научные основы предмета

1.1. Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

1.2. Основные закономерности протекания технологических процессов

1.3. Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Раздел 2. Гидромеханические прессы

2.1. Основы гидравлики

2.2. Перемещение жидкостей и газов

2.3. Перемешивание и смешивание

Раздел 3. Тепловые процессы

3.1. Основы теплопередачи

3.2. Нагревание и охлаждение

3.3. Выпаривание

3.4. Конденсация

Раздел 4. Массообменные процессы

4.1. Теоретические основы процесса массопередачи

4.2. Абсорбция

4.3. Адсорбция

4.4. Перегонка и ректификация

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.09 Технология мучных кондитерских изделий

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;

- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

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 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 пищевых продуктов	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания	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, в том числе блюд функционального и специального питания функционального и специального питания Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы производства мучных кондитерских изделий

1. Мучные кондитерские изделия, пищевая ценность
2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий
3. Тесто и способы его разрыхления

Раздел 2. Ассортимент и технология мучных кондитерских изделий

4. Бисквитное тесто и изделия из бисквитного теста
5. Песочное тесто и изделия из песочного теста
6. Слоеное и пряничное тесто
7. Заварное и вафельное тесто
8. Воздушное и миндальное тесто
9. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.10 Управление персоналом

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Управление персоналом» - изучение места управления персоналом в системе управления организацией, приобретение практических навыков в реализации основных кадровых

технологий, понимание роли кадрового менеджмента в деле повышения эффективности деятельности предприятий.

Задачи освоения дисциплины:

- усвоение теоретических знаний в сфере управления человеческими ресурсами;
- приобретение навыков найма персонала;
- формирование навыков адаптации персонала;
- приобретения умения осуществлять оценку персонала;
- формирование навыка выявления потребности в обучении и его организации.

3. Место 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, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции УК-3, ПК-3.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде	*Знает:* методы и нормы социального взаимодействия в команде *Умеет:* на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде *Владеет* навыком определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия
	УК-3.2. Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата	*Знает:* способы и методы командной работы для достижения заданного результата *Умеет:* применять навыки командной работы для достижения заданного результата *Владеет* навыком применения навыков командной работы для достижения заданного результата
ПК-3. Способен управлять персоналом	ПК-3.1. Способен оценивать функциональные	*Знает:* способы и методы оценки функциональных возможностей персонала, осуществления мероприятий по мотивации

департаментов (служб, отделов) предприятия питания	возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания	и стимулированию персонала производства продукции общественного питания *Умеет:* оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания *Владеет* навыком оценки функциональных возможностей персонала, осуществления мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
	ПК-3.2. Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала	*Знает:* способы эффективного межличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала *Умеет:* применять способы эффективного межличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала *Владеет* способами эффективного межличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Сущность управления персоналом

1. Персонал организации как объект управления
2. Система и организация управления персоналом
3. Нормативно-методическое обеспечение кадровой работы

Раздел 2. Содержание управления персоналом

4. Подбор претендентов
5. Отбор кандидатов и найм персонала
6. Управление адаптацией персонала
7. Технологии оценки персонала
8. Управление развитием персонала

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.11 Производственный контроль на предприятиях питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения 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.

Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- 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.

Навыки и знания, приобретенные студентами при изучении дисциплины, способствуют усвоению материала при изучении других дисциплин.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях 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 профессиональной компетенции ПК-1.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты 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 способы применения контроля выполнения 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 технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации Владеть способностью контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Система НАССР на предприятиях питания

1. Введение. Цель и задачи производственного контроля на предприятиях питания

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

Раздел 2. Производственный контроль на предприятиях питания

3. Виды производственного контроля

4. Программа производственного контроля

5. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.В.12 Учет и отчетность на предприятиях общественного питания

1. Объем дисциплины: 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, 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-10 и профессиональных ПК-1, ПК-5 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 понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике Владеть: навыками применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике
	УК-10.2. Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы ведения учета и экономического и финансового планирования, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Уметь: применять методы учета и экономического и финансового планирования, необходимых для принятия обоснованных экономических решений Владеть: методами учета и экономического и финансового планирования, необходимых для принятия обоснованных экономических решений и различного ассортимента
ПК-1. Способен осуществлять контроль и оценку	ПК-1.2. Способен оценивать результаты деятельности основного	Знать: методы учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации

эффективности процессов основного производства организации питания	производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	питания, выявления отклонения от плана в работе и их причины Уметь: формировать отчеты о результатах работы Владеть: методами формирования учета и отчетности для оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонения от плана в работе и их причин
	ПК-1.3. Способен осуществлять подготовку и реализовывать мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания	Знать: методы повышения эффективности ведения учета и отчетности предприятия общественного 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 производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: методы осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих предприятий общественного питания Уметь: применять методы осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих предприятий общественного питания Владеть: способностью применения методов осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих предприятий общественного питания

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета

1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

2. Документация и инвентаризация

3. Ценообразование в предприятиях общественного питания

Раздел 2. Бухгалтерский учет и отчетность на предприятиях общественного питания

4. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

5. Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции

6. Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции

7. Учет расчетов по оплате труда

8. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов

10. Учетная политика организации (предприятия)

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.13 Барное дело

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания в области барного дела.

Задачи освоения дисциплины:

-обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

-изучение основных законодательных и нормативных документов;

-изучение истории и этапов развития культуры потребления напитков в культуре разных народов;

-освоение подходов к изучению культуры потребления напитков в культуре разных народов;

-ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачей напитков в разных странах мира;

-исследование роли религии в формировании потребления напитков;

-воспитание у студентов культуры потребления напитков как части общечеловеческой культуры.

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, 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 компетенций)	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 техно-логические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать способы применения технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь применять технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть способностью применять технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией

	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть способностью применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах

Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания в барах

Тема 2. Основные сведения о баре

Тема 3. Материально-техническая база обслуживания бара

Тема 4. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Тема 5. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями

Тема 6. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт

Раздел 2. Классификация и методы приготовления напитков

Тема 7. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов

Тема 8. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании

Тема 9. Организация труда обслуживающего персонала бара

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.14 Технология специальных видов питания

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

2. Цели 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 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 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания
	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного	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 , в том числе блюд функционального и специального

	ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания	питания функционального и специального питания Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы специальных видов питания

1. Основные принципы рационального питания

2. Особенности организации специальных видов питания

3. Сырье для производства специальных видов питания

Раздел 2. Ассортимент и технология специальных видов питания

4. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд детского питания

5. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания

6. Технология блюд лечебно-профилактического питания

7. Рационы специализированного питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.В.14 Технология ресторанной продукции

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» заключается в приобретении 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 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания, основы оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания, технологическую документацию Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания, осуществлять оперативный контроль качества и безопасности в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания, осуществления оперативного контроля ее качества и безопасности в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане Владеть: навыками применения

	питания	традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции

1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

2. Группы блюд ресторанной кухни

3. Ресторанный дизайн блюд

Раздел 2. Ассортимент блюд ресторанной кухни: характеристика и технология приготовления

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

5. Горячие закуски в ресторанной кухне

6. Супы и соусы в ресторанной кухне

7. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

8. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

9. Напитки в ресторанной кухне

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.16 Технология продукции функционального назначения

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

2. Цели 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 специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: контролировать технологические режимы производства и оперативный контроль качества продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания	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, в том числе блюд функционального и специального питания Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы получения функциональных продуктов питания

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

2. Классификация продуктов функционального питания. Характеристика ингредиентов функционального питания

3. Пищевые и биологически активные добавки

4. Микробиологические и технологические основы получения функциональных продуктов питания

Раздел 2. Производство функциональных продуктов питания

5. Функциональные продукты питания для спортсменов, детей и людей пожилого возраста

6. Производство напитков функционального назначения. Контроль качества функциональных продуктов питания

7. Производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий функционального назначения

8. Производство функциональных продуктов питания с использованием мясного, молочного и рыбного сырья

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.17 Проектирование предприятий общественного питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения 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 (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-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
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-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: требования к выполнению технико-экономического обоснования, проведению расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнению графической части проекта, Уметь: выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта Владеть: навыками выполнения технико-экономического обоснования, проведения расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнения графической части проекта

5. Содержание дисциплины:

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

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

2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

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

Раздел 2. Технологические расчеты при проектировании предприятий

4. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания

5. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Раздел 3. Расчет площадей помещений

6. Расчет площадей помещений предприятий общественного питания

Раздел 4. Планировочные решения при проектировании

7. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

8. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

6. Формы промежуточной аттестации: курсовой проект, экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.18 Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания

1. Объем дисциплины: 4 з.е. (144 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 универсальной УК-10 и профессиональных ПК-1, ПК-4, ПК-5 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 применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: подходы и методы экономического и финансового планирования Уметь: применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений Владеть: навыками применения методов экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
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 технологии организации питания	Знать: подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные 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	ПК-4.2. Способен разрабатывать планы основного производства организации	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития Уметь: разрабатывать планы основного

производства организации питания	питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	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:

Раздел 1. Основы стратегического планирования на предприятиях общественного питания

1.1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

1.2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания

1.3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Раздел 2. Модели реализации и эффективность стратегического планирования на предприятиях общественного питания

2.1. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

2.2. Модели стратегического выбора

2.3. Реализация стратегии как процесс эффективного управления

2.4. Стратегический контроллинг

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.14 Экология

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Экология» является:

- обучение студентов основам экологии и принципам рационального природопользования;

- формирование у студентов представлений о взаимодействии организмов и среды обитания, о многообразии живых организмов как основы организации и устойчивости биосферы, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования.

Задачи освоения дисциплины:

• развитие у студентов чувства ответственности за сохранность природы и бережное отношение к окружающей среде;

• формирование осознания важности экологии как фундаментальной биологической дисциплины для развития природопользования и глобального будущего человечества;

• формирование готовности разрабатывать собственные технологии, направленные на сохранение биологически ценных веществ и удовлетворяющие требованиям безопасности для здоровья людей и природной среды;

• формирование четкого представления о взаимоотношениях организма и среды обитания; о глобальных проблемах окружающей среды.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Экология» 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 универсальной компетенции УК-8 и профессиональной компетенции ПК-2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в	УК-8.1. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в	Знать: безопасные условия жизнедеятельности; Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; Владеть навыками: создавать и

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	повседневной жизни и в профессиональной деятельности	поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
	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: действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций; Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного, техногенного происхождения и иного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты; Владеть навыками: предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты
ПК-2. Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания; Уметь: обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания Владеть навыками: обеспечения технологических режимов производства и оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания
	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: эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов;

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общая экология

1. Предмет экологии. Место экологии в системе биологических наук. Учение о биосфере ее структуре и функциях

2. Биотическая структура экосистем. Взаимоотношения организмов с окружающей средой

3. Глобальные проблемы окружающей среды

4. Водные ресурсы и их рациональное использование

Раздел 2. Экологическая безопасность и проблемы среды обитания

5. Требования безопасности и экологичности при проектировании предприятий общественного питания

6. Региональные и глобальные проблемы загрязнения атмосферы

7. Проблемы роста народонаселения. Демографический взрыв

8. Технологии водоочистки утилизации твердых бытовых отходов

9. Правовые и нормативные вопросы охраны окружающей среды

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.01.01 Физиология питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является получение студентами знаний об основах рационального питания, основных компонентах пищи, макро- и микронутриентах.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение терминологии в области физиологии питания, классификации и функции пищевых нутриентов,
- изучение принципов оптимального питания человека,
- овладение практическими навыками составления меню и рационов, работы с нормативными документами международного и отечественного уровней в области питания человека, оценки рационов питания.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Физиология питания» относится к дисциплинам по выбору 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	ПК-2.2. Способен применять	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд,

технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	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

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Физиологическая роль основных компонентов пищи

1. Предмет и задачи дисциплины «Физиология питания»
2. Физиологическая роль белков в организме человека
3. Жиры и углеводы, значение в питании
4. Физиологическая роль витаминов и минеральных веществ

Раздел 2. Физиология питания и здоровье человека

6. Обмен веществ и энергии
7. Дифференцированное питание различных групп населения

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.01.02 Основы здорового питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы здорового питания» является использование в практической работе бакалавров знаний о правильном питании и формировании здорового рациона.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение роли основных пищевых веществ продуктов;
- расчет калорийности рациона питания;
- рассмотрение видов энергетических затрат человека.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Основы здорового питания» относится к дисциплинам по выбору 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 пищевых продуктов	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	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

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Физиологическая роль основных компонентов пищи

1. Роль основных компонентов пищи в питании человека
2. Роль витаминов в питании и жизнедеятельности человека
3. Минеральные вещества и их роль в питании

Раздел 2. Питание и метаболизм

4. Значение воды для организма человека
5. Антипищевые и защитные компоненты пищи
6. Обмен веществ и энергии
7. Рациональное питания

6. Формы промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.02.01 Продвижение товаров и услуг

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: приобретение представлений о продвижении товаров и услуг, коммуникациях в сфере торговли; формирование необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков по организации и управлению продвижения товаров и услуг, формирование представлений о необходимости применения интегрированного подхода к инструментам продвижения товаров и услуг.

Задачи:

- изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения товаров и услуг;
- дать понятие о методологии, методах, инструментарии, средствах продвижения;
- уметь оценивать эффективность продвижения и рекламы услуг;
- выявление, формирование и удовлетворение потребностей;
- разработка и внедрение комплекса интегрированных маркетинговых коммуникаций, в том числе с использованием рекламы;
- проектирование рекламы и осуществление рекламных мероприятий в торгово-технологической деятельности, выбор или разработка средств рекламы товаров для продвижения их на рынке;
- участие в разработке инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной (коммерческой, логистической, маркетинговой) деятельности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Продвижение товаров и услуг» относится к дисциплинам по выбору 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 ПК-1, ПК-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	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 технологии организации питания	Знать: способы осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные 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-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: способы разработки предложений по повышению 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:

Раздел 1. Теоретические основы процесса продвижения товаров и услуг

1. Роль и место продвижения товаров и услуг в маркетинговой деятельности организации

2. Процесс продвижения

3. Особенности продвижения услуг

4. Стимулирование сбыта

Раздел 2. Рекламная деятельность и другие элементы продвижения товаров и услуг

5. Сущность рекламной деятельности

6. Методы персональных продаж

7. Мерчандайзинг

8. Паблик рилейшнз как элемент продвижения

9. Фирменный стиль. Брендинг как элемент продвижения

10. Продвижение посредством сети Интернет

11. Оценка эффективности продвижения товаров и услуг

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.02.02 Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания

1. Объем дисциплины: 4 з.е. (144 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 дисциплинам по выбору 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. ПК-1, ПК-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	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 технологии организации питания	Знать подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные 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-5. Способен разработать	ПК-5.1. Способен разработать	Знать: эффективность производства и конкурентоспособность продукции

систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания	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:

Раздел 1. Теоретические основы конкуренции и конкурентоспособности

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

2. Эволюция концепций конкурентных преимуществ

3. Методы оценки конкурентоспособности

Раздел 2. Механизм совершенствования конкурентоспособности

4. Конкурентные рынки и их структура

5. Конкурентные стратегии

6. Развитие конкурентных преимуществ в различных рыночных ситуациях

7. Формирование конкурентной среды в регионе

8. Техническое регулирование как фактор конкурентоспособности

Раздел 3. Инструменты управления конкурентоспособностью

9. Человеческий ресурс повышения конкурентоспособности

10. Маркетинговые технологии повышения конкурентоспособности

11. Финансовые инструменты управления конкурентоспособностью

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.03.01 Экономика предприятий общественного питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;

- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;

- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору 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 универсальной (УК-10) и профессиональных (ПК-1, ПК-4, ПК-5) компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знать: принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		Владеть: способностью понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	УК-10.2. Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы экономического и финансового планирования
		Уметь: применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
		Владеть: навыками применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
ПК-1. Способен осуществлять	ПК-1.2. Способен оценивать результаты	Знать: результаты деятельности основного производства организации

контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии	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: навыками 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: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
		Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
		Владеть: навыками 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: способы планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
		Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
		Владеть: навыками 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	Знать: планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
		Уметь: разрабатывать планы основного

	по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития	производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
		Владеть: навыками разрабатывать планы 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-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
		Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
		Владеть: навыками осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы деятельности предприятия питания

1. Предприятие и управление им в рыночной экономике

2. Сырьевая база и экономические ресурсы предприятия питания

Раздел 2. Управление деятельностью предприятия питания

3. Формирование объемов деятельности предприятия питания

4. Управление расходами предприятия питания

5. Управление доходами, прибылью и финансовым состоянием предприятия питания

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.03.02 Экономика и управление производством

1. Объем дисциплины: 3 з.е. (180 час.)

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к дисциплинам по выбору 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 универсальной (УК-10) и профессиональных (ПК-1, ПК-4, ПК-5) компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в	Знать: принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		Уметь: понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
		Владеть: способностью понимать

	экономике	базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
	УК-10.2. Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности	Знать: методы экономического и финансового планирования
		Уметь: применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
		Владеть: навыками применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
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: 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: навыками 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: меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
		Уметь: осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
		Владеть: навыками осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
ПК-4. Способен планировать,	ПК-4.1. Способен планировать	Знать: способы планировать потребности основного производства организации

организовывать и координировать процессы основного производства организации питания	потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них	питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
		Уметь: планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
		Владеть: навыками 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: 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 разрабатывать планы 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-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	Знать: расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
		Уметь: осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
		Владеть: навыками осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых

		предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы деятельности предприятия питания

1. Предприятие и управление им в рыночной экономике

2. Сырьевая база и экономические ресурсы предприятия питания

Раздел 2. Управление деятельностью предприятия питания

3. Формирование объемов деятельности предприятия питания

4. Управление расходами предприятия питания

5. Управление доходами, прибылью и финансовым состоянием предприятия питания

6. Формы промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.04.01 Технология кулинарной продукции за рубежом

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» является освоение обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- 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 «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к дисциплинам 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 пищевых продуктов	ПК-2.1. Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Уметь: контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания
	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	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, в том числе блюд функционального и специального питания функционального и специального питания Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Кухни стран СНГ

1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины
2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии
3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Раздел 2. Кухни стран Европы, Азии, Японии, арабская кухня

4. Итальянская кухня
5. Французская кухня
6. Кухня стран Центральной Европы
7. Кухня Китая и Кореи
8. Кухня Японии

9. Арабская кухня

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.04.02 Технология производства фирменных национальных блюд

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология производства фирменных национальных блюд» заключается в приобретении теоретических знаний и практических навыков в вопросах, касающихся значения питания жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов.

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 дисциплинам по выбору 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 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 и оперативный контроль качества и безопасности продукции	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания, основы оперативного контроля качества и безопасности продукции общественного питания, технологическую документацию Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания, осуществлять

специализированных пищевых продуктов	общественного питания в соответствии с технологической документацией	оперативный контроль качества и безопасности в соответствии с технологической документацией Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания, осуществления оперативного контроля ее качества и безопасности в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.2. Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные технологические принципы производства фирменных национальных блюд

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

Раздел 2. Ассортимент фирменных национальных блюд: характеристика и технология приготовления

2. Особенности технологии приготовления фирменных национальных холодных блюд и закусок

3. Особенности технологии приготовления фирменных национальных горячих блюд и закусок

4. Особенности технологии приготовления фирменных национальных мучных кулинарных изделий.

5. Особенности технологии приготовления национальных напитков

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.05.01 Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» – дать будущим бакалаврам усвоение теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

дать студентам знания общего понимания дизайна;

дать знания по правилам использования цвета и света в оформлении интерьера;

научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки;

научить студентов работать с нормативно-техническими документами;

научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива;

Обучение специалиста направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» относится к дисциплинам по выбору 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-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению	ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных	Знать способы осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания,

эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать эле-менты дизайна интерьера	выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Уметь применять расчеты производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Владеть способностью применять и осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать эле-менты дизайна интерьера

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Художественное конструирование в индустрии питания

1. Исторические и современные стили в архитектуре и интерьере

2. Предмет художественного конструирования

3. Общие принципы планирования и обустройства интерьера. Основы композиции. Освещенность

4. Цветоведение и колористика в интерьере

Раздел 2. Дизайн интерьера в индустрии питания

5. Интерьер помещений, его составляющие

6. Декорирование интерьера в зависимости от зональной принадлежности

7. Отделочные материалы и оборудование

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
Б1.В.ДЭ.05.02 Фирменный стиль предприятий питания

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

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Фирменный стиль предприятий питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания и практических навыки по фирменному стилю на предприятиях индустрии питания, интерьеру пространства, дизайну, обеспечивающих успех в бизнесе - как непременное условие рентабельности и выживания предприятия в современных условиях рыночных отношений.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

–получение студентами необходимых знаний о фирменном стиле предприятий индустрии питания;

–способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий индустрии питания.

Обучение бакалавра направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий питания» относится к дисциплинам по выбору 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-5.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенций)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5. Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного	ПК-5.2. Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое	Знать способы осуществления расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Уметь применять расчеты

питания	обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера	производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера Владеть способностью применять и осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономическое обоснование, проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера

5. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Концептуальное решение предприятий питания

Введение

1. Разработка концепции ресторана

2. Основные элементы фирменного стиля

Раздел 2. Проектирование технических систем предприятий питания. Фирменный стиль

3. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания

4. Проектирование технических систем предприятий питания на основе методов дизайна, промышленной эстетики, эргономики и художественного конструирования

6. Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.