

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Утверждено приказом Минобрнауки России 12 сентября 2013 года №1061

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 12 ноября 2015 года №1332

Направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки – академический бакалавриат

Срок получения образования – 4 года (5 лет)

Форма обучения – очная (заочная)

Нальчик 2016

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ» с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по указанному направлению подготовки.

Основная профессиональная образовательная программа определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Она включает в себя общую характеристику образовательной программы, учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик, научно-исследовательской работы (НИР), календарный учебный график, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: администрация, профессорско-преподавательский состав и студенты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности; уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Мукожев А.М.
Ф. И.О.

Технология пищевых производств
декан факультета


(подпись)

Джабоева А.С.
Ф. И.О.

Технология продуктов общественного питания
заведующий кафедрой


(подпись)

Рассмотрено и одобрено Ученым советом университета
Протокол № 10 от 1 июля 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателей

Лампежев А.Ж
Ф. И.О.

Генеральный директор ООО «Ридада»
должность


(подпись)

Дауров А.П.
Ф. И.О.

Генеральный директор ООО «Минутка»
должность


(подпись)

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров

1.3 Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров

1.3.1 Миссия, цели и задачи

1.3.2 Направленность (профиль) образовательной программы

1.3.3 Квалификация, присваиваемая выпускникам

1.3.4 Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Области профессиональной деятельности

2.2 Объекты профессиональной деятельности

2.3 Виды профессиональной деятельности

2.4 Задачи профессиональной деятельности

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

общекультурные компетенции;

общепрофессиональные компетенции;

профессиональные компетенции

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Календарный учебный график

4.2 Рабочий учебный план

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Программы практик и научно-исследовательской работы

4.4.1 Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

4.4.2 Программа производственной практики – научно-исследовательская работа

4.4.3 Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

4.4.4 Программа преддипломной практики

4.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

5.1 Общесистемные требования

5.2 Кадровое обеспечение

5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

5.4 Финансовое обеспечение реализации программы

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

10 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

Приложение 1 Матрица формирования компетенций

Приложение 2 Календарный учебный график

Приложение 3 Рабочий учебный план

Приложение 4 Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей)

Приложение 5 Аннотации программ практик

Приложение 6 Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 7 Справка о кадровом обеспечении образовательной программы

Приложение 8 Учебно-методические материалы

Приложение 9 Справка о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы

Приложение 10 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Принятые сокращения:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» – ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Университет;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, утвержденный после введения Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ОП – образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ВО – высшее образование;

РПД – рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП – программы практик;

ОС – оценочные средства;

ФОС – фонд оценочных средств;

УМД – учебно-методическая документация;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ОК – общекультурные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

з.е. – зачетные единицы;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров, реализуемая ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки и включает в себя: общую характеристику образовательной программы, рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, научно-исследовательской работы (НИР), оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» уровень высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 №1332;

- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);

- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

- Устав и локальные нормативно-правовые акты Кабардино-Балкарского ГАУ.

1.3 Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров

1.3.1 Миссия, цели и задачи

Миссия основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ состоит в обеспечении комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области технологии и организации

общественного питания на основе сочетания современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Целью программы бакалавриата является документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и, на этой основе, развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствующих успешной деятельности по направленности (профилю) подготовки.

Концепция основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам высшего образования и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью является: формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки бакалавров, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда.

1.3.2 Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы, установленная ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарским ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» (программа подготовки – академический бакалавриат).

1.3.3 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация – **бакалавр**.

1.3.4 Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы

Обучение по программе бакалавриата в университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Срок освоения образовательной программы бакалавриата:

-в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

-в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не может составлять более 75 з.е.;

-при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями

здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному плану определяются университетом самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

При реализации программы бакалавриата в заочной форме обучения могут быть применены элементы дистанционных образовательных технологий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы бакалавриата возможна с использованием сетевой формы.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом университета.

Объем программы бакалавриата (в зачетных единицах) составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению вне зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному и включает все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся Программы. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

Для освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата абитуриент должен иметь:

- на базе среднего общего образования – документ о среднем (полном) общем образовании, образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ и результаты единого государственного экзамена, которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний;

- на базе среднего профессионального или высшего образования – диплом соответствующего образования и результаты вступительных испытаний, форма и перечень которых определяются Университетом.

Лица, желающие освоить данную образовательную программу, зачисляются по результатам вступительных испытаний, программа которых разрабатывается университетом самостоятельно с целью установления у поступающего наличия следующих компетенций:

- владеет культурой мышления;
- способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- может анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе;
- умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;
- может логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- способен к саморазвитию, осознает социальную значимость своей будущей профессии;
- может использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

При разработке и реализации данной ОПОП организация ориентируется на следующие виды деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; научно-исследовательская; проектная, из которых основными являются проектная и научно-исследовательская деятельности.

2.4 Задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологичных производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;
- организационно-управленческая деятельность:*
- оценка условий постановки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

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

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- чтение чертежей и осуществления контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

Результаты освоения ОПОП ВО бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

организационно-управленческая деятельность:

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и

безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

научно-исследовательская деятельность:

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

проектная деятельность:

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в Приложении 1.

4 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502); и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 №1332 содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП бакалавриата регламентируются: рабочим учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик; календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, проведения балльно-рейтинговых мероприятий, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается ежегодно в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещается на информационной доске факультета, а также на сайте вуза. Календарный учебный график подготовки бакалавров прилагается (Приложение 2).

4.2 Рабочий учебный план

При составлении рабочего учебного плана ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ руководствовался общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 12 ноября 2015 года №1332.

В рабочем учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы бакалавриата (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

В рабочем учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В рабочем учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная) и самостоятельной работы обучающихся в академических или астрономических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Программа бакалавриата (рабочий учебный план) состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части образовательной программы.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА), который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Таблица 1 – Структура программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Структура программы бакалавриата		Объем программы академический бакалавриат в з.е.	
		по ФГОС ВО	по ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	213	213
	Базовая часть	102 – 130	123
	Вариативная часть	83 – 111	90
Блок 2	Практики	18 – 21	21
	Вариативная часть	18 – 21	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 – 9	6
	Базовая часть	6 – 9	6
Объем программы бакалавриата		240	240

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин и практик, относящихся к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», и Блока 2 «Практики» программы бакалавриата определены с учетом потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации, особенностей научной школы факультета в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части отражается перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с содержанием основной

профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела». Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик становится обязательным для освоения обучающимся.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) при освоении образовательной программы и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей) в порядке, установленном Положением о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

При обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет включает в образовательную программу специализированные адаптационные дисциплины (модули).

При реализации образовательной программы факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включаются в вариативную часть программы.

При разработке ОПОП по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» объем учебной нагрузки обучающихся не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

ОПОП содержит дисциплины по выбору обучающихся, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в объеме не менее 30% вариативной части обучения. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении образовательной программы в очной форме обучения составляет не более 30 академических часов без физической культуры и спорта и факультативов.

Рабочий учебный план прилагается (Приложение 3).

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В ОПОП ВО приведены аннотации рабочих программ всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части, включая дисциплины по выбору обучающихся. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности (профиля) программы бакалавриата.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

-содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;

-перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);

-фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);

-перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);

-перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);

-методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);

-перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

-описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Организация может включить в состав рабочей программы дисциплины (модуля) также иные сведения и (или) материалы.

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, обсуждения результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

В Приложении 4 приводятся аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей рабочего учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

4.4 Программы практик и научно-исследовательской работы

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

При реализации данной программы бакалаврита предусматриваются следующие типы учебной практики:

-по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Типы производственной практики:

-практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

-научно-исследовательская работа.

Способы проведения учебной и производственной практик:

-стационарная;

- выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Практики, в полном объеме относящиеся к вариативной части, являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практики включает в себя:

- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях, либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;
- иные сведения и (или) материалы.

4.4.1 Программа учебной практики – по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения практики: стационарная и (или) выездная.

Форма проведения учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

Цель практики – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением, ознакомление с производственным процессом, получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Основные задачи практики:

- ознакомление с функциональным составом помещений предприятия;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности;
- ознакомление с эксплуатацией механического оборудования;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
- изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодоовощном сырье.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ОК-7, ОПК-1, ПК-15.

Содержание практики:

Содержание практики определяется целями и задачами практики.

В процессе прохождения учебной практики обучающийся знакомится с функциональным составом помещений предприятия, осваивает технологию производства полуфабрикатов различной степени готовности, знакомится с правилами эксплуатации механического оборудования, изучает правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников; изучает методики определения витаминов С, β каротина и клетчатки в плодоовощном сырье.

Продолжительность учебной практики 2 недели, трудоемкость - 3 зачетные единицы (108 часов), промежуточная аттестация – зачет.

4.4.2. Программа производственной практики – научно-исследовательской работы

Способы проведения практики: стационарная и (или) выездная.

Форма проведения производственной практики – научно-исследовательская работа – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики (научно-исследовательская работа).

Цель практики: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области исследования влияния почвенно-климатических условий на химический состав растительного сырья.

Основные задачи практики:

- изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки;
- физиологические функции аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки;
- освоение методик определения аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье;
- изучение влияния почвенно-климатических условий на содержание аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье;
- статистическая обработка результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ОПК–1, ПК-24, ПК-25, ПК-26.

Содержание практики:

Изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки. Изучение физиологических функций аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки. Освоение методики определения аскорбиновой кислоты в растительном сырье Освоение методики определения β -каротина в растительном сырье Освоение методики определения клетчатки в растительном сырье Определение массовой доли аскорбиновой кислоты в растительном сырье Определение массовой доли β -каротина в растительном сырье Определение массовой доли клетчатки в растительном сырье Статистическая обработка результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье.

Продолжительность практики 2 2/3 недели, трудоемкость – 4 зачетные единицы (144 часа), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.3. Программа производственной практики – по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения практики: стационарная и (или) выездная.

Форма проведения производственной практики – по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Цель практики – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

Основные задачи практики:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- освоение технологических операций производства продукции и установление их влияния на формирование качества готовых изделий;
- изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-технической документации;
- изучение правил, обеспечивающих безопасные условия труда, вопросов санитарии и гигиены на предприятии общественного питания;

- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов, механизации и автоматизации производственных процессов.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции ОК-6, ОК-9, ОПК-4, ПК-1, ПК-6

Содержание практики:

Содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся знакомится с организационно-производственной структурой предприятия, осваивает технологические операции производства продукции и устанавливает их влияние на формирование качества готовых изделий, изучает ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-техническую документацию, изучает правила, обеспечивающие безопасные условия труда, вопросы санитарии и гигиены на предприятии общественного питания, изучает оборудование, аппаратуру, контрольно-измерительные приборы, механизацию и автоматизацию производственных процессов.

Продолжительность производственной практики 4 недели, трудоемкость - 6 зачетных единиц (216 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.4 Программа преддипломной практики

Способ проведения практики: стационарная или выездная.

Форма проведения преддипломной практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Цель практики – формирование в условиях производства практических умений и навыков решения организационно-технических задач, развитие профессионального мышления, навыков проведения самостоятельной исследовательской работы, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Основные задачи практики:

- ознакомление с организационной структурой предприятия;
- изучение сфер деятельности предприятия и их влияния на формирование стратегии
- приобретение умений по анализу и оценке деятельности предприятия питания, организации труда, управления персоналом;
- развитие практических навыков по выявлению резервов повышения эффективности работы предприятия;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ОПК-1, ПК-19, ПК-22, ПК-28

Содержание практики:

Содержание производственной практики (преддипломной) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся знакомится с организационной структурой предприятия, изучает сферы его деятельности и их влияние на формирование стратегии, овладевает методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции, изучает нормативные и инструктивные документы, которыми предприятие руководствуется в своей работе, изучает организационную структуру управления предприятием и разрабатывает предложения по ее совершенствованию, знакомится с функциональными обязанностями руководителя предприятия и руководителей подразделений предприятия,

знакомится с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников, повышения квалификации, аттестации кадров, овладевает навыками практической работы по экономическому анализу хозяйственной деятельности предприятия, разрабатывает

мероприятия по повышению эффективности работы предприятия, собирает и обрабатывает материал по теме выпускной квалификационной работы.

Продолжительность преддипломной практики 5 1/3 недели, трудоемкость – 8 зачетных единиц (288 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

Аннотации программ практик представлены в Приложении 5.

4.5 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

ФГОС ВО подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты завершается выпускной квалификационной работой (бакалаврская работа) и завершается присвоением квалификации «бакалавр».

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;

- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ;

- выдача рекомендаций о целесообразности дальнейшего обучения выпускника в Кабардино-Балкарском ГАУ на следующем уровне высшего образования.

Организация государственной итоговой аттестации

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший рабочий учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА является Блоком 3 образовательного стандарта по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Даты проведения ГИА определены календарным учебным графиком. ГИА проводится по завершении 8 семестра очной (10 семестра заочной) форм обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится студентом на протяжении заключительного года обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Выпускные квалификационные (бакалаврские) работы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ориентированы на разработку инновационных технологий производства продуктов питания, в том числе с заданными функциональными свойствами (ВКР в виде научно-исследовательской работы), проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания (ВКР в виде проекта).

ВКР может основываться на обобщении выполненных ранее обучающимся курсовых работ и проектов, должна отражать умения студента самостоятельно разрабатывать тему выпускной квалификационной работы и формулировать соответствующие выводы и рекомендации.

Обучающемуся может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы в случае обоснования целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на

конкретном объекте профессиональной деятельности студента по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Выбранные темы выпускных квалификационных работ утверждаются приказом ректора для каждого студента с указанием научного руководителя.

К руководству выпускной квалификационной работы привлекаются высококвалифицированные преподаватели кафедры и при необходимости консультант (консультанты).

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой разрабатываемой темы.

Структура пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде научно-исследовательской работы включает: титульный лист; задание; аннотация; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; обзор литературы; экспериментальную часть; выводы; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Структура пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде проекта включает: титульный лист; задание; содержание с постраничной разметкой; аннотацию; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; технико-экономическое обоснование, организационно-технологический раздел, безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта, экономические расчеты; заключение; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Не позднее, чем за неделю до начала работы ГЭК, деканат факультета «Технология пищевых производств» представляет секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки студентов, допущенных к защите БР.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить секретарю ГЭК соответствующим образом оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

Процедура защиты ВКР производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Защита студентом бакалаврской работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 членов ее состава. Процедура защиты бакалаврской работы включает: открытие заседания государственной экзаменационной комиссии; доклад студента; вопросы студенту и его ответы на заданные вопросы; представление отзыва научного руководителя бакалаврской работы; оценку результата защиты бакалаврской работы членами государственной экзаменационной комиссии; объявление результата защиты.

Студенты, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

В докладе студенту следует изложить цель, задачи и результаты работы, чётко сформулировать выводы. Студенту рекомендуется заранее тщательно подготовиться к докладу, составить его план или, по желанию студента, – полный текст доклада. Демонстрационный материал должен соответствовать порядку изложения доклада.

Во время заседания государственной экзаменационной комиссии бакалаврская работа находится у председателя комиссии. Члены комиссии могут задавать студенту вопросы по содержанию бакалаврской работы, докладу, графическому материалу или презентации. Ответы студента должны быть полными и лаконичными.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты бакалаврской работы.

Государственная итоговая аттестация направлена на формирование следующих компетенций: ОК-3, ОПК-5; ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-26, ПК-28.

Продолжительность государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с рабочим учебным планом и годовым календарным учебным графиком. Продолжительность государственной итоговой аттестации 4 недели, трудоемкость - 6 зачетных единиц (216 часов), форма аттестации – защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы на оценку.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

5 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» формируется с учетом общесистемных требований, требований к кадровым условиям, к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации направленности (профиля) бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО.

5.1 Общесистемные требования

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных рабочим учебным планом.

Каждый бакалавр в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации:

- ЭБС «Университетская библиотека»;

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 51-02/16 от 04.05.2016 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>;

- ЭБС «Издательство Лань»;

ООО «Издательство Лань». Договор № 389/16 от 18.05.16 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>;

- Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ ФГБНУ ЦНСХБ. Договор № 10-УТ/2016 от 20.04.2016 г. сроком на 1 год - <http://www.cnsnb.ru/terminal/>;

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX);

- ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее. Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого обучающегося к современным информационным материалам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы по направленности (профилю) подготовки.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к рабочим учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

-формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих в разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы бакалавриата в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ, реализующем основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину, не менее, чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.2 Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

-доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее направленности преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 70 процентов;

-доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и

организация ресторанного дела» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 70 процентов;

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу академического бакалавриата по данной направленности, составляет не менее 5 процентов.

Справка о кадровом обеспечении образовательной программы представлена в Приложении 7.

5.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, курсового проектирования (выполнения курсовых проектов, работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Для проведения занятий лекционного типа при подготовке бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ используются аудитории 104, 206, 211, 215, 302, 304, 309, 311 корпуса №9, оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей): компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель.

Для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории 0,25, 103, 105, 106, 107, 111, 208, 212, 303, 306, 309, 310, 315, укомплектованные специализированной мебелью, техническими средствами обучения, лабораторным оборудованием, служащими для представления учебной информации аудитории: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет.

Пароконвектомат «Rational», плита электрическая ЭП-6П, плита индукционная «ИПП-410145», печи хлебопекарные электрические ХПЭ-750/3С «Восход», печь конвекционная электрическая, машина тестомесильная МТ-30, машины тестораскаточные «Прима» и МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», макаронный пресс «Итилица», мельница лабораторная зерновая «ЛЗМ-1М», рассев «Виброгрохот», шкафы холодильные «Polair CM 110-S», «Атлант», «Капри», «Pozis», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», мясорубка «Sirman TS-12E», мясорубка «Comfort», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, линия раздачи «Аста», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильники, водонагреватели «Т thermex», столы производственные, стеллажи, производственные, столы с ваннами моечными, муляжи, плакаты, кухонный инвентарь и инструменты, столовая посуда и приборы.

Химические столы, посуда и реактивы, шкафы вытяжные, шкафы для реактивов, стеллажи для посуды, водяная баня UT 2.82, термостат ТВ 3-25, муфельная печь АЕ 2016 М-УЗ-А; холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМЗ HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «ХРОМ 5», вакуумный

сушильный шкаф «WS100», вакуумный, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», pH-метр «Эксперт», микроизмельчители ткани, рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTNS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам» и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200».

Подшипники, валы и оси, крепежные детали, макеты типов передач, гидравлический домкрат, детали и узлы грузоподъемных машин, плакаты, эскизы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, имеющей выход в Интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации (аудитории 206, 211, 309, 315). Имеется помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (312).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769, AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н, Антиплагиат лицензионный договор №39, Антиплагиат лицензионный договор №71, Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58, информационно-справочные системы Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП, Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078, которые систематически обновляются.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивает одновременный доступ 100 процентов обучающихся по программе бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Обучающимся по программе бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам: информационно-справочная система «Консультант Плюс», состав которой определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и систематически обновляется.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, образцы тестов и т.п.) (Приложение 8).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Во всех учебно-методических материалах по дисциплинам, представленных в локальной сети университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Справка о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы представлена в Приложении 9.

5.4 Финансовое обеспечение реализации программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ создана социально-культурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению патриотизма, нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовый зал на 700 мест;
- спорткомплекс с тренажерными залами, спортзалами, борцовским залом, душевыми кабинами, сауной, стадион с беговыми дорожками;
- музей истории ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Осуществляется деятельность научных кружков и объединений, творческих коллективов, спортивных секций, общественных организаций и клубов по интересам, реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и университетские). Работает редакция вузовской газеты «Университетский вестник».

Развитию общекультурных компетенций способствует высокотехнологичное и качественное обеспечение студентов питанием (столовая, два кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также медицинский центр, который ведет работу по привитию здорового образа жизни. Иногородние студенты проживают в 2-х комфортабельных обще-житиях. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В университете реализуется система студенческого самоуправления.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодёжи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодёжной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодёжи.

В системе воспитания и развития общекультурных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия, проводятся форумы межнациональной дружбы и мирного сосуществования народов Юга России и ближнего зарубежья.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет отдел по воспитательной и социальной работе, которое подчиняется проректору по УВР. Проректору по УВР также подчиняются заместители директоров и деканов по УВР. Основным стратегическим документом, регламентирующим и определяющим

концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, является «Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ».

Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о совете по воспитательной работе университета и кураторе академической группы; Положение о Студенческом совете, Порядок назначения государственной академической стипендии, Положение о порядке назначения и оказания материальной поддержки нуждающимся студентам, Положение о предоставлении общежитий студентам и сотрудникам ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ и др.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развития социокультурной среды.

В целом сложившаяся в университете воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции обучающимся норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессиональную направленность личности будущих специалистов.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рабочим учебным планом, оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий и промежуточный контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осуществляется в соответствии с положениями: «О балльно-рейтинговой системе контроля и оценке успеваемости студентов».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются рабочим учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливается Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- типовые задания;
- контрольные задания;
- тесты и методы контроля, которые позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонд оценочных средств является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного

питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», соответствуют целям и задачам бакалаврской программы и ее рабочему учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. В университете при разработке оценочных средств, для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, которые позволяют установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП бакалавриата по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» и включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для ГИА прилагаются отдельным документом (Приложение 10).

8 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Реализация основной образовательной программы по направлению подготовки –19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» обеспечивается следующими нормативно-методическими документами:

- Правила приема обучающихся
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ
- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о практике
- Положение о магистратуре
- Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников
- Положение о порядке перезачета и переаттестации дисциплин
- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся
- Положение о выпускной квалификационной работе
- Положение о рабочей программе дисциплины
- Положение о реализации дисциплины (модулей) по физической культуре и спорту
- Положение о самостоятельной работе обучающихся
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры
- Положение о порядке применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ
- Положение о фонде оценочных средств

- Положение о режиме занятий обучающихся
- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся
- Положение о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей)
- Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ
- Положение о внутренней системе оценки качества образования
- Положение об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательной программе
- Положение о научно-исследовательской работе магистрантов
- Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях
- Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ
- Положение о порядке выдачи, оформления и хранения зачетных и экзаменационных ведомостей, зачетных и экзаменационных листов
- Положение о кафедре (филиале кафедры) на производстве
- Положение о курсовой работе/проекте
- Положение об организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, в том числе при ускоренном обучении
- Положение о порядке и форме итоговой аттестации, завершающей освоение не имеющих государственной аккредитации образовательных программ
- Положение о портфолио обучающихся
- Положение о языке образования
- Положение о порядке (правилах) пользования учебниками и учебными пособиями для обучающихся
- Положение об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ и порядок их хранения

9 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования – обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы необходимые материально-технические условия для инклюзивного обучения. Вход в корпус оборудован пандусом, широкими раскрывающимися дверями, достаточными для проезда инвалидной коляски.

В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальном зале оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, которая выдается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

По заявлению обучающегося составляется индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть, по согласованию с обучающимся, включаются специализированные адаптационные дисциплины.

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время Ярмарок вакансий, встреч с работодателями и других мероприятий.

10 РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и требованиями ФГОС ВО разработчики ОПОП периодически проводят ее обновление (актуализацию) с учетом:

- развития науки, культуры, экономики, техники, технологий, социальной сферы, изменений в законодательной базе и внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственного за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;

- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

В соответствии с ФГОС ВО ежегодно обновляются рабочие программы дисциплин (модулей), в части обеспечения необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Регламент периодического обновления ОПОП ВО предусматривает обновление образовательной программы, которое может осуществляться в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации научно-педагогических работников, организуемого на постоянной планируемой основе с учетом специфики реализуемой ОПОП ВО;

- организации новой культурно-образовательной среды университета, которая может включать элементы, позволяющие разрабатывать и реализовать новые вариативные курсы и модернизировать традиционные;

- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений (обратная связь, самоуправление, оптимальное использование имеющихся материальных ресурсов);

- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью;

- публикации информации, которая дает возможность общественности оценить возможности и достижения университета за определенный период и получение обратной связи.

Обновление программ различных уровней может быть связано с:

- развитием взаимодействия с зарубежными вузами, придающее реализации ОПОП ВО «международное измерение»;

- возрастанием социальной ответственности университета за личностное развитие обучающихся, раскрытие их интеллектуального и духовно-нравственного потенциала, формированием готовности к активной профессиональной и социальной деятельности по окончании университета;

- возрастанием междисциплинарности и трансдисциплинарности проектируемых ОПОП ВО, реализующих ФГОС, основанных на использовании принципов модульной организации реализации ОПОП ВО.

Решение об обновлении ОПОП ВО принимается ученым советом факультета.

Документально изменения в рабочий учебный план ОПОП ВО оформляют учебные подразделения вуза. Все изменения в учебные планы вносятся до 31 мая.

Изменения в учебно-методическую документацию (рабочие программы дисциплин, практик) вносят до 15 июня.

После внесения соответствующих изменений ОПОП ВО утверждается ректором и размещается на официальном сайте ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ: <http://kbgau.ru>.

Матрица формирования компетенций

[illegible]

Б1.В.ОД.2	Политология	7	ОК-1	ОК-6										
Б1.В.ОД.3	История и культура народов КБР	7	ОК-2	ОК-6										
Б1.В.ОД.4	Теоретические основы инновационной политики	5	ОК-3	ПК-5										
Б1.В.ОД.5	Начертательная геометрия	23	ОК-6	ОПК-2	ПК-2									
Б1.В.ОД.6	Детали машин и основы конструирования	23	ОК-7	ОПК-1	ПК-2	ПК-5								
Б1.В.ОД.7	Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения	30	ПК-1	ПК-4	ПК-6									
Б1.В.ОД.8	Основы строительного дела на предприятиях общественного питания	31	ПК-3	ПК-27	ПК-29									
Б1.В.ОД.9	Технология национальной и зарубежной кухни	30	ПК-4	ПК-6	ПК-25									
Б1.В.ОД.10	Физико-химические основы пищевых производств	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ОД.11	Исследовательская работа студентов	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ОД.12	Современные технологии производства продуктов питания	30	ОПК-2	ОПК-3	ПК-4									
Б1.В.ОД.13	Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий	30	ОПК-2	ПК-1	ПК-6									
Б1.В.ОД.14	Контроль качества продукции общественного питания	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ОД.15	Управление качеством в общественном питании	30	ОПК-3	ПК-1	ПК-6									
Б1.В.ОД.16	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	22	ОПК-2	ПК-4	ПК-5									
	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	12	ОК-7	ОК-8										
Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	6	ОК-6	ОК-7										
Б1.В.ДВ.1.2	Социальная психология	17	ОК-6	ОК-7										
Б1.В.ДВ.1.3	Психология личности и профессиональное самоопределение	6	ОК-5	ОК-7										
Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	6	ОК-5	ОК-6										
Б1.В.ДВ.2.2	Культурология	6	ОК-5	ОК-6										
Б1.В.ДВ.2.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	34	ОК-5	ОК-7										
Б1.В.ДВ.3.1	Административное право	7	ОК-4	ПК-19										
Б1.В.ДВ.3.2	Основы законодательства по защите прав потребителя	27	ОК-4	ПК-19										
Б1.В.ДВ.3.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	28	ОК-4	ОК-7										
Б1.В.ДВ.4.1	Пищевые и биологически активные добавки	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ДВ.4.2	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	30	ОПК-1	ПК-24	ПК-25									
Б1.В.ДВ.5.1	Микробиология	17	ОК-7	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4							

Б1.В.ДВ.5.2	Биотехнологии в пищевой промышленности	17	ОК-7	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4							
Б1.В.ДВ.6.1	Холодильная техника и технология	31	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.6.2	Научные основы применения холода	31	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.7.1	Оборудование малых предприятий	31	ОПК-2	ПК-1	ПК-4									
Б1.В.ДВ.7.2	Специфические процессы пищевых производств	30	ОПК-2	ПК-1	ПК-4									
Б1.В.ДВ.8.1	Учёт и отчётность в ресторанном бизнесе	1	ПК-14	ПК-16										
Б1.В.ДВ.8.2	Ценообразование	5	ПК-14	ПК-16										
Б1.В.ДВ.9.1	Организация питания в санаторно-курортных организациях	5	ОПК-5	ПК-6	ПК-7									
Б1.В.ДВ.9.2	Технология и организация услуг питания при туристических комплексах	30	ОПК-5	ПК-6	ПК-7									
Б1.В.ДВ.10.1	Введение в специальность	30	ПК-4	ПК-6	ПК-7									
Б1.В.ДВ.10.2	Основы технологии продукции общественного питания	30	ПК-4	ПК-6	ПК-7									
Б1.В.ДВ.11.1	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	30	ОПК-2	ОПК-5	ПК-6									
Б1.В.ДВ.11.2	Технология рационального и диетического питания	30	ОПК-2	ОПК-5	ПК-6									
Б2	Практики		ОК-6	ОК-7	ОК-9	ОПК-1	ОПК-4	ПК-1	ПК-6	ПК-15	ПК-19	ПК-22	ПК-24	ПК-25
			ПК-26	ПК-28										
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-7	ОПК-1	ПК-15									
Б2.П.1	Научно-исследовательская работа		ОПК-1	ПК-24	ПК-25	ПК-26								
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ОК-6	ОК-9	ОПК-4	ПК-1	ПК-6							
Б2.П.3	Преддипломная		ОПК-1	ПК-19	ПК-22	ПК-28								
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-3	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-26	ПК-28					
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)		ОК-3	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-26	ПК-28					
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		ОК-3	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-5	ПК-26	ПК-28					
ФТД	Факультативы		ОК-2	ОК-6	ПК-1	ПК-4								
ФТД.1	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7	ОК-2	ОК-6										
ФТД.2	Эстетика оформления ресторанной продукции	30	ПК-1	ПК-4										

Согласовано
Начальник УМУ
доц. Жемухов А.Х.
" 23 " 08 2016г.

Утверждаю
Проректор по УВР
проф. Кудасев Р.Х.
"30" "08" 2016г.

направление подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"
направленность "Технология продукции и организация ресторанного дела"
(Очная форма обучения)

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					Количество недель																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	1	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	Теор. обуч	Экс. сесс.	Уч. практ.	Пр. практ.	ГИА	Кабинеты	всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	36	5	2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
1					P	P				P	P					P	P			K	Э	Э	K					P	P			P	P					P	P	Э	Э	Э	У	У	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	36	5	2					9	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
2					P	P				P	P					P	P			K	Э	Э	K					P	P			P	P					P	P	Э	Э	Э	П	П	П	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	36	5		2		8	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												</

Д Выпускная квалификационная работа

"29" 08 2016г.

Декан факультета ФТПП, доцент.  Мукожев А.М.

Согласовано
Начальник УМУ
доц. *А.Х. Жемухов*
«29» 08 2016г.

Утверждаю
 Профессор Б.О. ВРП
 проф. Р.Б. Кудяев
 2016г.

Направление подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"
Направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»
(заочная форма обучения)

[illegible]

Г – государственная итоговая аттестация
Д - выпускная квалификационная работа

/ А.М. Мукожев/

Рабочий учебный план

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова"

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 9 от 31.05.2016

УТВЕРЖДАЮ



19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Технология продукции и организация ресторанного дела

Кафедра: Технология продуктов общественного питания

Факультет: Технология пищевых производств

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Виды деятельности

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная

Год начала подготовки 2015

 Образовательный стандарт 1332
 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

Декан

Зав. кафедрой

/ Кудайев Р.Х./
 / Кучуков П.М./
 / Мукожеев А.М./
 / Джабоева А.С./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август					
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																			К	Э	Э	К																	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																			К	Э	Э	К																	Э	Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
III																			К	Э	Э	К																	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV																			К	Э	Э	К											Э	Э	Э	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	10	28	136
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	2	3	5	2	2	4	2	2 2/3	4 2/3	18 2/3
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика				2 2/3	2 2/3		4	4		5 1/3	5 1/3	12	
Д	Выпускная квалификационная работа										3	3	3	
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР										1	1	1	
К	Каникулы	2	7	9	2	6 1/3	8 1/3	2	6	8	2	8	10	35 1/3
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

40

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 31.05.2016

19.03.04

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Технология продукции и организация ресторанного дела

Кафедра: Технология продуктов общественного питания

Факультет: Технология пищевых производств

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л
Виды деятельности
- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 1332

12.11.2015

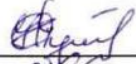
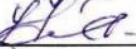
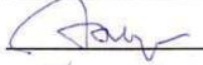
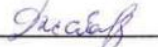
СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР

Начальник ОМКО

И.о. декана

Зав.кафедрой

 / Кудыев Р.Х./
 / Кучуков П.М./
 / Мукожев А.М./
 / Джабоева А.С./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31				
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I										Э	Э	Э	К	К															Э	Э	Э																	К	К	К	К	К				
II										Э	Э	Э	К	К																Э	Э	Э																		К	К	К	К	К		
III										Э	Э	Э	Э	К	К															Э	Э	Э	Э	У	У																К	К	К	К	К	
IV										Э	Э	Э	Э	К	К															Э	Э	Э	Э																П	П	П	К	К	К	К	К
V										Э	Э	Э	Э	К	К	П	П	П	П																	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	39	39	35 2/3	34 2/3	24 2/3	173
Э	Экзаменационные сессии	6	6	7 1/3	7 1/3	4	30 2/3
У	Учебная практика			2			2
П	Производственная практика				2 2/3	9 1/3	12
Д	Выпускная квалификационная работа					3	3
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР					1	1
К	Каникулы	7	7	7	7 1/3	10	38 1/3
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							

61.0.09.0																								
1	Организация питания в санаторно-курортных организациях	4				144	144	19	4	0	4	5	125							4	0	4	5	125
2	Технология и организация услуг питания при туристических поездках	4				144	144	19	4	0	4	5	125							2				
*																								
61.0.09.10																								
1	Питание в спортивной	2				72	72	14												0	2	4	50	
2	Основы технологии приготовления общественного питания	2				72	72	14												0	2	4	50	
*																								
61.0.09.11																								
1	Обслуживание на предприятиях общественного питания	5				144	144	29	8	12	4	5	115							0	10	4	5	115
2	Технология рационального и диетического питания	5				144	144	29	8	12	4	5	115							0	10	4	5	115
*																								
62																								
Индикатор		Наименование	Зач. с.О.	Зач. КТ	Зач. КР	По 367	По 367	Коэф. эквив.	Всего часов															
62		Практика																						
62.0		Учебная практика							108	108														
62.0.1		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе начальных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар	3					108	108														
*																								
62.0.1		Научно-исследовательская работа																						
*																								
62.0.1		Производственная практика							640	640														
62.0.1.1		Научно-исследовательская работа	Вар	4					144	144														
62.0.1.2		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар	5					216	216														
62.0.1.3		Производственная	Вар	5					208	208														
*																								
Индикатор		Наименование	Зач. с.О.	Зач. КТ	Зач. КР	По 367	По 367	Коэф. эквив.	Всего часов															
63		Государственная итоговая аттестация							216	216														
Индикатор		Наименование	Зач. с.О.	Зач. КТ	Зач. КР	По 367	По 367	Коэф. эквив.	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	
63.0		Подготовка и сдача государственного экзамена																						
*																								
Индикатор		Наименование	Зач. с.О.	Зач. КТ	Зач. КР	По 367	По 367	Коэф. эквив.	Всего часов															
63.0.1		Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)							216	216														
63.0.1.1		Подготовка и защита ВКР	Вар						216	216														
*																								
Индикатор		Наименование	Зач. с.О.	Зач. КТ	Зач. КР	По 367	По 367	Коэф. эквив.	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	По 367	
63.0.1.1		Внеаудиторная	2						72	72	24	4	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.2		Тренинговые занятия в профессионально-распространенном образовательном учреждении	2						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.3		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.4		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.5		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.6		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.7		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.8		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.9		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.10		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.11		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.12		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.13		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.14		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.15		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.16		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.17		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.18		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.19		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.20		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.21		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.22		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.23		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.24		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.25		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.26		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.27		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.28		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.29		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.30		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.31		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.32		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.33		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.34		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.35		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.36		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.37		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.38		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.39		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.40		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.41		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.42		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.43		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.44		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.45		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.46		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.47		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.48		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.49		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.50		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.51		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.52		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.53		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.54		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.55		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.56		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.57		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.58		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24					2	4	2	4	24
63.0.1.59		Занятия оформлением ресторанной продукции	3						36	36	12	2	0	4	24									

Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей)

Б1.Б.1 История**1.Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России;
- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества;
- воспитание нравственности, морали, толерантности;
- понимание многообразия культур и цивилизации в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;
- способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников;
- навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- умение логически мыслить, вести научные дискуссии;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать: - предмет истории России, его роль и место в жизни современного общества - социальную структуру и общественную жизнь России на современном этапе уметь: - выражать свою позицию по вопросам исторического наследия владеть:

		- навыками целостного подхода к анализу проблем общества
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: - основные исторические этапы развития Российского государства уметь: - анализировать исторические факты, выражать и обосновывать свою позицию по отношению к историческому прошлому Владеть навыками: - подготовки письменных и электронных вариантов работ по общественно-политической и исторической проблематике

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

1. Введение. История в системе социально-гуманитарных наук
2. Особенности становления государственности в России. Киевская Русь.
3. Складывание российского государства (XIII-XV вв.). Русские земли в XIII-XV вв. и европейское средневековье
4. Россия в XVI-XVII вв.
5. Модернизация традиционного российского общества и государства в XVIII в.
6. Россия в первой половине XIX века
7. Российская цивилизация во второй половине XIX века
8. Россия и мир в начале XX века. Первая мировая война
9. Россия в эпоху революции
10. СССР в 1920-1930 гг.
11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
12. Россия и мир в послевоенный период
13. СССР в 1950-1960-е годы
14. СССР во второй половине 1960 – второй половине 1980-х годов
15. Распад СССР и его последствия
Россия в новейшее время
- 16.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(19), из них:
- лекции – 36(4) часов, практических занятий – 36(6) часов
 2. Самостоятельная работа - 92(161) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.
- Аттестация – экзамен.

Б1.Б.2 Философия

1. Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения дисциплины являются: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского

знания, философских проблемах и методах исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Задачи дисциплины:

Научить культуре философского осмысления происходящих общественных процессов в современности. Выработать навыки применения современных методов исследования. Научить самостоятельно мыслить, обосновывать, аргументировано доказывать и отстаивать собственные убеждения человека, личности, гражданина и патриота. Усвоить методологию конкретных информационных исследований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;	Знать: - основные разделы и направления философии - методы и приемы философского анализа проблем Уметь: - самостоятельно анализировать философскую, социально-политическую и научную литературу Владеть: - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: - основные закономерности и этапы мирового исторического процесса, основные категории и методологические подходы философии; Уметь: - устанавливать причинно-следственные связи между событиями и явлениями, видеть их взаимосвязь; Владеть: - навыками рассуждений и определения собственной позиции по решению важнейших проблем, стоящих перед человеком

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философия» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Философия, ее проблемы и роль в обществе.
2. Философия Древнего Мира.
3. Философия средневековья и эпохи Возрождения.
4. Философия Нового времени.
5. Русская философия.
6. Философия в 20 веке.
7. Проблема человека в традициях европейской классической философии.
8. Человек в неоклассической философии 20 в.
9. Общество, история в традициях классической, рационалистической философии.
10. Общество, история в неоклассической философии 20 в.
11. Философская футурология.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

2. Контактная работа 88(19), из них:

- лекции – 36(4) часов, практических занятий – 36(6) часов

2. Самостоятельная работа – 92(161) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.3 Иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области научного регистра: перевод лингвострановедческой, общепилологической и специализированной литературы, беседы по специальности и на темы страноведческого характера, приобретение коммуникативной и профессиональной компетенций.

Задачи дисциплины:

- прочное усвоение произносительных навыков;
- усвоение лексического материала в пределах заданных разговорных тем;
- усвоение грамматического материала в пределах заданных тем;
- развитие навыков разговорной речи (монологической, диалогической);
- развитие навыков чтения;
- развитие навыков перевода с английского на русский и с русского на английский;
- развитие навыков аудирования.
- совершенствование ранее приобретенных умений и навыков иноязычного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: иностранный язык для использования его в своей профессиональной деятельности с целью делового общения и карьерного роста персонала; основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности, предусмотренной направлениями специальности; Уметь: использовать знание иностранных языков в межличностном общении, профессиональной работе; Владеть: разговорной речью и письмом в профессиональной области
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении; межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей страны и страны изучаемого языка; Уметь: сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания (презентации по предложенной теме); Владеть: методами получения информации из отечественных и зарубежных источников на иностранном языке;

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Основной курс. Essential Course

Раздел 3. Спецкурс. Professional Course.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -288/8, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 196(37) часов в том числе: практических занятий - 162(22) часов;

2. Самостоятельная работа - 92(251) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 37(9) час.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.Б.4 Экономика

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области экономики, а также происходящие в экономике страны и мирового хозяйства, овладеть умением осмысливать,

систематизировать и анализировать экономическую информацию и применять полученные знания и умения для решения типичных экономических задач.

Задачами дисциплины является:

- изучить базовые экономические понятия, экономические законы;
- овладеть методами микро- и макроэкономического анализа, навыками самостоятельного изучения теоретического, статистического, фактического и документального материала и умением формулировать на этой основе адекватные выводы;
- сформировать мировоззрение, позволяющее студенту объективно оценивать социально-экономические проблемы, определять возможные пути их решения, анализировать экономическую политику государства;
- выработать умение и навыки экономического мышления, логичного, аргументированного изложения мыслей, ясного и четкого построения устной и письменной речи.

**2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: Закономерности функционирования современной экономики на микро- и макро уровне. Уметь: Использовать современное программное обеспечение для решения экономико-статистических и эконометрических задач. Владеть: Методикой и методологией проведения научных исследований в профессиональной сфере.
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения	Знать: Современные методы экономического анализа. Уметь: Применять концептуальный и теоретический инструментарий анализа экономики. Владеть: Навыками микроэкономического анализа и макроэкономического моделирования.

	по результатам контроля	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать: Причины возникновения рыночной организации хозяйства. Сущность и функции рынка. Структура рынка, виды рынков и их классификация по экономическому назначению, товарным группам, пространственному признаку, степени ограничения конкуренции, видам субъектов рыночных отношений. Уметь: Определять взаимодействие спроса и предложения. Определять равновесную цену как необходимое условие возникновения рыночного равновесия. Владеть: Основными составляющими инфраструктуру рынка. Методикой затоваривания и дефицита как свидетельства нарушения рыночного равновесия.
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знать: Сущность модели потребительского выбора. Потребительские предпочтения. Сущность конкуренции, и ее виды. Уметь: Применять концептуальный подход к различению малый, средний и крупный бизнес. Определять формы, роль и значение малого предпринимательства для реформирования экономики России. Владеть: Навыками определения выручки от реализации и прибыль. Принципами максимизации прибыли. Исчислять норму прибыли, предельного дохода, рентабельность предприятия.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экономика» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

ТЕМА 1. Предмет и метод экономики. Проблема экономического выбора.

ТЕМА 2. Рыночная система. Основы теории спроса и предложения.

ТЕМА 3. Теория поведения потребителя в рыночной экономике.

ТЕМА 4. Производство и издержки фирмы в краткосрочном и долгосрочном периодах

ТЕМА 5. Конкуренция и монополия. Поведение фирм в условиях совершенной несовершенной конкуренции

ТЕМА 6. Рынки факторов производства. Формирование цен на ресурсы

ТЕМА 7. Общее равновесие и благосостояние

ТЕМА 8. Национальная экономика как единое целое.

ТЕМА 9. Макроэкономическое равновесие. Модель совокупного спроса и совокупного предложения

ТЕМА 10. Равновесие на товарном рынке. Мультипликатор

ТЕМА 11. Макроэкономическая нестабильность: экономический рост и циклы.

ТЕМА 12. Государство в национальной экономике. Фискальная политика и государственный бюджет. Деньги и денежно-кредитная политика государства.

ТЕМА 13. Открытая экономика и мировое хозяйство

ТЕМА 14. Переходная экономика: общие закономерности

ТЕМА 15. Структурные сдвиги и экономический рост в России. Институциональные преобразования.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 70(21) часов в том числе:

лекции- 18(6) часов, практических занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 38(87) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.5 Социология

1.1.Цели и задачи

Целями освоения дисциплины являются: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков знания теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделяя ее специфику, раскрывая принципы соотношения методологии и методов социологического познания; помочь овладеть этими знаниями во всем многообразии научных социологических направлений, школ и концепций, в том числе и русской социологической школы.

Задачами дисциплины являются изучение:

- социальных институтов, обеспечивающих воспроизводство общественных отношений;
- основных этапов культурно-исторического развития обществ, механизмов и форм социальных изменений;
- социологического понимания личности, понятия социализации и социального контроля; личности как субъекта социального действия и социальных взаимодействий;
- межличностных отношений в группах; особенностей формальных и неформальных отношений; природы лидерства и функциональной ответственности;
- механизма возникновения и разрешения социальных конфликтов;
- культурно-исторических типов социального неравенства и стратификации; представления о горизонтальной и вертикальной социальной мобильности;
- основных проблем стратификации российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей, этносов;
- представлений о процессе и методах социологического исследования.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: - основные разделы и направления философии - методы и приемы философского анализа проблем - основные теории, понятия и модели социологии и политологии - социальную специфику развития общества, закономерности становления и развития социальных систем, общностей, групп, личностей Уметь: - анализировать состояние социальной среды, в которой реализуются управленческие процессы, её составляющие и факторы этого анализа Владеть: - качественными и количественными методами социологических исследований
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: - типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития, типы и структуры социальных организаций Уметь: - применять современные социальные технологии для реализации управленческих процессов в обществе и его различных подсистемах; Владеть: - качественными и количественными методами социологических исследований
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию.	Знать: - социальную специфику развития общества, закономерности становления и развития социальных систем, общностей, групп, личностей Уметь: - анализировать состояние социальной среды, в которой реализуются управленческие процессы, её составляющие и факторы этого анализа Владеть: - качественными и количественными методами социологических исследований

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социология» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

- 1 Объект, предмет и метод социологии
- 2 История становления и развития социологии
- 3 Основные школы и направления современной социологии.
- 4 Общество как социокультурная система
- 5 Социальная структура и стратификация
- 6 Социальные институты и социальные организации
- 7 Личность и общества
- 8 Социальные конфликты
- 9 Методология и методы социологического исследования

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 108/3 в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1.Контактная работа 63(14), из них:

лекции – 18(4) часов, практических занятий – 36(4) часов

2. Самостоятельная работа 45(94) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.6 Менеджмент

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области менеджмента, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины является изучение:

- формирования современного экономического мышления;
- теоретических и методологических основ менеджмента;
- основных принципов и функций менеджмента;
- процесса принятия управленческих решений;
- мышления и творческого подхода при анализе и оценке конкретных ситуаций в различных видах деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знать: Теоретические основы мотивации в деятельности современных организаций Уметь: Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах Владеть: Навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства

ПК- 12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: Основные критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения Уметь: Оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды Владеть: Навыками оценки профессионального уровня персонала и оценки наличие требуемых умений у членов команды
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей	Знать: Основы планирования и анализа программы обеспечения, поддержки лояльности персонала Уметь: Планировать и анализировать лояльность персонала по отношению к предприятию Владеть: Навыками планирования и анализа деятельности работников с учетом их должностных обязанностей
ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	Знать: Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала Уметь: Проводить аттестацию работников производства и принимать по ним решения Владеть: Навыками оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Менеджмент» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Сущность и значение менеджмента
- Тема 2. Эволюция концепций менеджмента
- Тема 3. Организация как система управления
- Тема 4. Функции менеджмента
- Тема 5. Организационные системы управления
- Тема 6. Коммуникации в менеджменте
- Тема 7. Методы менеджмента
- Тема 8. Принятие решения в менеджменте
- Тема 9. Сущность власти и лидерства в менеджменте

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63 (14) часов, из них:

- лекции - 18 (4) часов, практических занятий 36 (4) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (94) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.Б.7 Маркетинг

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков базовых знаний в области современного маркетинга.

Задачами дисциплины является изучение:

- ознакомить учащихся с теоретическими положениями маркетинга и целями исследования рынков и рыночных процессов;
- привить навыки практической деятельности по сбору и обработке информации, проведению рыночных расчетов и формированию выводов, характеризующих состояние и развитие рыночной ситуации;
- выработать умение принимать обоснованные решения в постоянно меняющихся условиях, используя метод кейс и метод деловых игр;
- сформировать представление о современных проблемах рынка и путях их решения;
- развить навыки профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности; основные положения и нормы конституционного, гражданского, административного права. Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности. Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности.
ПК-10	способностью	Знать:

	определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции; инструменты и технологии регулирующего воздействия при реализации управленческого решения. Уметь: анализировать информацию по результатам продаж; принимать решения в области контроля процесса продаж Владеть: навыками товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: количественные и качественные методы анализа среды, процессов в деятельности предприятий общественного питания; методологии и методику применения количественных и качественных методов анализа к оценке состояния экономической, социальной среды; основные математические модели принятия решений. Уметь: структурировать информацию о деятельности предприятий общественного питания; использовать совокупность количественных и качественных методов анализа для оценки состояния экономической, социальной среды, деятельности предприятий общественного питания. Владеть: навыками сравнительного анализа на основе самостоятельной разработки критериев; навыками количественного и качественного сравнительного анализа на основе сложных критериев; навыками прогнозирования процессов и процедур в деятельности предприятий общественного питания.
ПК-19	владением нормативно-	Знать: правовые нормы действующего

	правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	законодательства, регулирующие отношения в области продаж продукции производства и услуг; основные положения и нормы конституционного, гражданского в области продаж продукции производства и услуг. Уметь: использовать нормативно-правовые знания в области продаж продукции производства и услуг. Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области продаж продукции производства и услуг.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Маркетинг» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание разделов дисциплины

- Тема 1. Сущность, принципы и функции маркетинга
- Тема 2. Маркетинговая среда предприятия: сущность и структура
- Тема 3. Система маркетинговой информации и ее составляющие
- Тема 4. Маркетинговые исследования как основа определения рыночных возможностей предприятия
- Тема 5. Комплексное исследование рынков
- Тема 6. Сегментация рынка и позиционирование товара в маркетинге
- Тема 7. Организация маркетинговой деятельности
- Тема 8. Планирование и контроль маркетинга
- Тема 9. Потребительские рынки и покупательское поведение потребителей
- Тема 10. Формирование товарной политики предприятия
- Тема 11. Ценовая политика в маркетинге
- Тема 12. Формирование коммуникативной политики предприятия
- Тема 13. Сбытовая политика предприятия
- Тема 14. Международный маркетинг

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 49 (14) часов, из них:
 - лекции- 20 (4) часов, практических занятий - 20 (4) часов;
 2. Самостоятельная работа 59 (94) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.Б.8 Математика

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по математике, необходимых для решения задач, возникающих в практической и профессиональной деятельности бакалавров, развитие теоретико-практической базы и формирование уровня математической подготовки.

Задачами дисциплины является изучение:

- основных математических понятий курса;
- специальных разделов высшей математики для решения теоретических и прикладных задач ;
- навыков работы со специальной математической литературой.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: Базовые определения и теоремы из основных разделов математики и проявлять высокую степень их понимания ; структуру современной математики, понимать суть задач каждого из основных разделов современной математики, представлять взаимосвязи разделов математики с основными типовыми профессиональными задачами . Уметь: Применять полученные математические знания к решению соответствующих практических задач; производить расчеты математических величин; применять математический аппарат для изучения других фундаментальных дисциплин, спецкурсов, а также для работы с современной научно–технической литературой. Владеть: развитыми учебными навыками и готовностью к продолжению образования; методами математической логики, необходимыми для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным, научным и этическим проблемам.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: Принципы научной обоснованности при проведении исследований в области техники и экономики и возможные проявления и последствия недостаточной обоснованности в действиях исследователя . Уметь: Пользоваться учебной литературой для выработки математических и профессиональных способов деятельности. Владеть: Методикой построения анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических явлений (в части компетенций,

		соответствующих методам математики); грамотной математической речью, математической аргументацией, математическими методами моделирования действительности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математика» входит в базовую часть Блока1 «Дисциплины (модули), включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Линейная алгебра.

Раздел 2. Векторная алгебра

Раздел 3. Аналитическая геометрия

Раздел 4. Дифференциальное исчисление функции одной переменной.

Раздел 5. Интегральное исчисление функции одной переменной.

Раздел 6. Функции многих переменных.

Раздел 7. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 8. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 9. Дискретная математика и математическая логика.

Раздел 10. Теория вероятностей

Раздел 11. Математическая статистика

5. Общая трудоемкость - часов/зачетных единиц-396/11, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 232(51) часов, из них

лекции-90(18) часов, практических занятий- 108(18) часов;

2. Самостоятельная работа- 164(345), в том числе: подготовка к промежуточной аттестации-37(9) часов.

Аттестация- 1,2 семестр-зачеты, 3 семестр- экзамен (ОФО). На ЗФО- 2 семестр -зачет, 3 семестр- экзамен.

Б1.Б.9 Физика

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков при изучении основных закономерностей природы с точек зрения классической и современной физики, овладение фундаментальными понятиями, моделями, теориями, методами физического эксперимента, освоение приемов решения задач по физике, формирование умения выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей специальности.

Задачами дисциплины является изучение:

- механического движения тел под действием сил различной природы, в том числе сил не механического происхождения;
- основ теории электромагнетизма: электростатики, магнитостатики, теории цепей постоянного и переменного токов;
- методов термодинамики и статической физики для описания поведения систем, состоящих из большого числа частиц;
- новейших достижений классической и квантовой оптики и их применение;
- ядерных и термоядерных реакций синтеза и взаимной превращаемости элементарных частиц.

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.	Знать: О физических (общих) формах движения материи, их взаимных превращениях, а также свойства вещества и поля, что в основе нашего представления о природе лежит материалистическое миропонимание. Уметь: Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке, уметь применять законы сохранения. Владеть: Математическими методами при описании типовых задач при изменении материи.
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	Знать: Основные физические явления, фундаментальные понятия и законы классической и современной физики, современную научно-техническую базу. Уметь: Применять полученные знания по физике для изучения других дисциплин, выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах своей профессиональной деятельности. Владеть: Современной научной аппаратурой, навыками ведения физического эксперимента.
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: Основные положения организационной деятельности по техническому оснащению перевооружению технических процессов. Уметь: Анализировать и обрабатывать информацию при решении проблем профессиональной деятельности. Владеть: Компьютерными технологиями в области естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.

ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	Знать: Основные направления научно-технического процесса в производстве. Уметь: Разбираться в принципах устройства и функциональных возможностях заданных методик и экспериментальных установок. Владеть: Методикой проведения теоретических, экспериментальных и практических исследований с использованием инновационных технологий.
ПК-26	Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	Знать: Основные понятия и методы проводимых экспериментов, методы расчета параметров, современную научно-техническую базу. Уметь: Применять математические понятия и физические законы при анализе проводимых экспериментов. Владеть: Современными методами теоретических, экспериментальных и практических исследований при проведении физических измерений в области производства продукции питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физика» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физические основы механики.
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.
Раздел 3. Электричество и магнетизм.
Раздел 4. Волновая и квантовая оптика.
Раздел 5. Элементы квантовой физики.
Раздел 6. Атомная и ядерная физика.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -288/8, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 151(49) часов, из них:
- лекции- 36(10) часов, практических занятий – 18(4) часов, лабораторных занятий 72(20) часов;
2. Самостоятельная работа 137(239) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 32(9) часа.
Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.Б.10 Экология

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины являются: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков экологического понятия о целостности природных комплексов, их динамики и путях рационального использования; формирование экологического мировоззрения, экологической культуры.

Задачами дисциплины являются:

- освоение практических основ экологических знаний, научных основ проблем взаимодействия общества и природы;
- овладение практическими навыками и умениями слежения за состоянием экологических систем (экологический мониторинг);
- овладение прикладными знаниями по оптимизации воздействий на окружающую среду в различных видах деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Уметь: использовать приемы оказания первой помощи. Владеть: методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации Владеть: методами поиска, хранения, обработки и анализа информации
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания Уметь: обосновывать принятие конкретных технических решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Владеть: методами поиска обработки и анализа информации при выборе технических средства.

	технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства	
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: основные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива. Уметь: практически использовать полученные знания при планировании и организации производства. Владеть: современными методами управления и производства.
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знать: основные параметры измерений, составлений и описание проводимых экспериментов. Уметь: подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экология» входит в базовую часть дисциплин Блока Б1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4 Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Предмет, методы, задачи и краткая история экологии. Связь с др. науками. Термины, определения и понятия в экологии.

Раздел 2. Биосфера и человек. Структура биосферы. Компоненты окружающей человека среды. Взаимоотношения организма и среды их обитания. Свойства и состояния О.С.

Раздел 3. Экосистемы. Энергия в О.С. Модели цепи, сети питания. Законы экологии.

Раздел 4. Глобальные проблемы окружающей среды.

Раздел 5. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охрана природы.

Раздел 6. Основы экономики природопользования. Экозащитная техника и технологии.

Раздел 7. Сельскохозяйственное производство как фактор многостороннего воздействия на ОС. Рекультивация земель нарушенных промышленными разработками.

Раздел 8. Основы экологического мониторинга.

Основы экологического права, профессиональная ответственность.

Раздел 9. Пути решения экологических проблем.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 70(17) часов в том числе:

лекции- 18(2) часов, практических занятий – 18 (4) часов, лабораторных занятий – 18(2) часов;

2. Самостоятельная работа 38(91) часов из них на подготовку к промежуточной аттестации 27(5) часов.

Аттестация – экзамен

Б1.Б.11 Информатика

Целями дисциплины являются:

– формирование у студента системы знаний, умений и навыков в области информатики в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

– обеспечение устойчивых навыков работы на персональном компьютере (ПК) с использованием современных информационных технологий в экономической сфере деятельности;

– обучение студентов основам современной методологии использования компьютерных информационных технологий и практической реализации их основных элементов с использованием ПК и программных продуктов общего назначения;

– приобретение теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и информационных технологий для решения экономических задач в области специальных знаний.

Задачами дисциплины являются:

1) изучение технических и программных средств реализации информационных процессов;

2) овладение стандартными приемами работы на персональном компьютере;

3) изучение текстового и табличного процессоров;

4) изучение методов создания баз данных и управления ими;

5) получение навыков работы в компьютерных сетях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды	Результаты освоения	Результаты обучения

компете ний	образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: основы информационно-коммуникационных технологий и основных требований информационной безопасности. Уметь: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности. Владеть: основами информационно-коммуникационных технологий.
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ	Знать: основные методы и средства получения, хранения, переработки информации. Уметь: использовать компьютер как средство управления информацией. Владеть: навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информатика» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.07 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общие характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов.

Раздел 3. Программные средства реализации информационных процессов

Раздел 4. Локальные и глобальные сети.

Раздел 5. Методы защиты информации.

Раздел 6. Базы данных.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(25) часов, из них: лекции – 36(8) часов, лабораторных занятий 36(8) часов.

2. Самостоятельная работа 92(155) часа, из них: на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.12 МЕХАНИКА

Модуль 1: Б1.Б.12.1 Теоретическая механика

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является усвоение студентами необходимого объёма фундаментальных знаний в области механического взаимодействия, равновесия и движения материальных тел, на базе которых строится большинство специальных дисциплин инженерно-технического профиля.

Задачами дисциплины являются:

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания.

**2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные понятия, аксиомы и теоремы теоретической механики. Уметь: сформулировать и решать типовые задачи статики, кинематики точки и твердого тела, динамики точки, механической системы. Владеть: основными методами решения типовых технических задач, связанных с расчетами статических, кинематических и динамических параметров абсолютно твердых тел, находящихся в движении или состоянии относительного покоя.
ПК-24	Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: Общие принципы проведения экспериментов по заданной методике и методы анализа результатов экспериментальных исследований. Уметь: Пользоваться нормативно-технической документацией. Владеть: Навыками обработки и анализа результатов экспериментальных исследований.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Механика» модуль 1 «Теоретическая механика» входит в базовую часть дисциплин, включенных в учебный план направления подготовки «19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия и аксиомы статики. Связи и реакция связей. Система сходящихся сил. Момент силы
Раздел 2. Система сил, произвольно расположенных на плоскости
Раздел 3. Пространственная система сил
Раздел 4. Скорость и ускорение точки
Раздел 5. Вращательное и плоское движение твердого тела
Раздел 6. Сложное движение точки
Раздел 7. Дифференциальные и естественные уравнения движения точки
Колебательное движение
Раздел 8. Импульс силы
Раздел 9. Принцип возможных перемещений

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа – 45(14) часов, из них:

- лекции- 18(4) часа, практических занятий 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа – 27(58) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет (дифференцированный).

Б1.Б12.2 Сопротивление материалов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области расчета элементов конструкций и деталей машин на прочность, жесткость и устойчивость.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с опытом создания машин и сооружений;
- обобщение научных основ проектирования и методов оценки прочностной надежности конструкций;
- формирование и развитие у студентов понимания сущности механических явлений в процессе деформирования материалов, из которых изготовлены конструкции;
- овладение студентами методов расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость;
- формирование знаний для применения математического аппарата при решении прикладных задач, осмысления численных результатов и поиска наиболее оптимальных конструктивных решений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
	Способностью	Знать: Основные принципы постановки и

ОПК - 2	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	методов решения задач по расчету элементов конструкций зданий и сооружений, а также механических узлов и деталей оборудования пищевых предприятий. Методы измерений механических характеристик механических свойств конструкционных материалов. Уметь: Составлять расчетные схемы для реальных объектов конструкций зданий, сооружений и механического оборудования. Правильно выбирать конструкционные материалы, обеспечивающие надежность и экономичность элементов конструкций и деталей механического оборудования пищевых предприятий Владеть: Методикой расчета на прочность, жесткость и устойчивость наиболее распространенных элементов конструкций при различных видах внешних воздействий.
ОПК - 4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: Основы нормативной базы в области проектирования пищевых предприятий. Общие требования к надежности и экономичности элементов конструкций и деталей машин и механизмов. Уметь: Оценивать и анализировать результаты, полученные из расчета и экспериментальных исследований. Составлять заключение о состоянии материалов и конструкций по результатам обследования. Оценивать запас прочности элементов технологического оборудования и машин пищевых предприятий. Владеть: навыками выбора материалов для проектируемого предприятия по критериям прочности и долговечности с учетом экономичности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сопротивление материалов» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Основные понятия. Общие принципы расчета на прочность.
2. Растяжение и сжатие прямого бруса. Механические свойства конструкционных материалов. Метод расчета на прочность по допускаемым напряжениям.
3. Сдвиг и кручение.
4. Геометрические характеристики плоских сечений.
5. Прямой поперечный изгиб.
6. Основы теории напряженного и деформированного состояния. Расчет

- тонкостенных сосудов.
7. Гипотезы пластичности и разрушения.
 8. Сложное сопротивление.
 9. Устойчивость сжатых стержней.
 10. Динамическое действие нагрузок. Прочность при переменных во времени напряжениях.

5. **Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(16) часов, из них:
- лекций – 18(4) часов, лабораторных – 18(6) часов.
 2. Самостоятельная работа 27(56) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
- Аттестация – зачет.

Б 1. Б.13. Биохимия

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по биохимическим процессам, применяемым в технологии производства пищевой продукции и влияющих на ее качество.

Задачами дисциплины является изучение:

- химического состава и строения живых организмов, обмена веществ и энергии, их роли в поддержании жизни;
- биохимических методов анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- влияния условий технологии производства продукции на протекание биохимических реакций;
- важности комплекса знаний о химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Знать: особенности технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Уметь: применять знания, приобретенные в результате изучения биохимии для усовершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию

		технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов общественного питания из растительного и животного сырья. Уметь: применять химические, физико-химические, биохимические методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества и качества готовой продукции. Владеть: навыками использования технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и осуществлять процесс их производства.
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	Знать: методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания. Уметь: проводить исследования по заданной методике; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал. Владеть: навыками проведения химических, физико-химических и биохимических исследований по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биохимия» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Содержание дисциплины

1. Введение. Предмет, содержание и задачи биохимии.
2. Витамины и гормоны
4. Белковые вещества.
5. Ферменты.
4. Витамины и гормоны
6. Нуклеиновые кислоты
7. Обмен белков и аминокислот.
8. Обмен углеводов и липидов
9. Брожение и дыхание, взаимосвязь и регуляция обменных процессов
10. Фотосинтез.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(29) часов и них:

- лекции- 18(6) часов, лабораторных занятий 36(10) часов, практических занятий 18(4) часов;

2. Самостоятельная работа 92(151) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.14 Органическая химия

Цели и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины является:

1. Получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов бакалавров.

2. Дать понимание современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья.

3. Подготовить студентов к изучению биохимии, пищевой химии.

4. Выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения.

5. Дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемыми при оценке показателей качества.

Задачами дисциплины являются изучение:

1.-основных разделов органической химии, а именно: - классы и номенклатура органических соединений - химическая связь и механизмы ее образования;

- общетеоретические основы строения органических веществ - химические свойства и превращения органических соединений;

- основные механизмы реакций органических веществ.

2. Раскрытие практических аспектов использования системы знаний по химии в деятельности будущих бакалавров в области технологии продуктов питания таких как:

- методы разделения, очистки и идентификации органических веществ при исследовании сырья.

- принципы аналитического определения, методы химического анализа, метрологические аспекты

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: теоретические основы органической химии, свойства важнейших классов органических соединений во взаимосвязи со строением, краткие исторические сведения о роли российских и зарубежных ученых в развитии органической химии. Знать методы и приемы философского анализа проблем. Уметь: подготовить и провести

		эксперимент по изучению свойств и идентификации классов органических соединений. Владеть: навыками проведения экспериментов, методами выделения очистки, идентификации органических веществ.
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: правила проведения исследований по заданной методике и анализировать результаты эксперимента. Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента. Владеть: навыками работы в химической лаборатории с соблюдением правил безопасности при контакте с органическими веществами, навыками проведения исследований по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и сделать соответствующие выводы.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Органическая химия» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

4.Содержание дисциплины

- Раздел 1. Теоретические основы органической химии
- Раздел 2. Углеводороды. Алкан
- Раздел 3. Алкены. Алкины. Диеновые углеводороды. Алициклические углеводороды
- Раздел 4. Галогенопроизводные
- Раздел 5. Спирты. Простые эфиры и эфиры неорганических кислот
- Раздел 6. Альдегиды и кетоны
- Раздел 7. Карбоновые кислоты
- Раздел 8. Сложные эфиры. Жиры (липиды). Дикарбоновые кислоты. Непредельные кислоты. Липиды
- Раздел 9. Окси-, альдегидо- и кетокислоты
- Раздел 10 Углеводы
- Раздел 11. Амины и амиды
- Раздел 12. Аминокислоты и белки
- Раздел 13. Арены
- Раздел 14. Фенолы
- Раздел 15. Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(31) часов, из них:

лекции- 18(6) часов, лабораторных занятий 36(12) часов, практических занятий 18(4).

2. Самостоятельная работа 92(149) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.15 Неорганическая химия

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, представлений о сущности химических явлений, создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений, приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

Задачами дисциплины являются:

- формирование научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров;

- формирование знаний основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;

- формирование представлений о всеобщей взаимосвязи химических явлений, материальности мира и объективности его существования, простейших методах химических исследований;

- получение полноценных знаний, основанных на конкретных представлениях об изучаемых веществах и их превращениях, понимание основ химии и роли опыта в ней;

- приобретение умения анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений;

- приобретение навыков в применении химических законов для решения конкретных задач с проведением количественных вычислений и использовании учебной, справочной и специальной литературы;

- получение прочных знаний фундаментальных понятий и законов для применения их в науке, технике и производстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к	Знать: фундаментальные разделы

	самоорганизации и самообразованию	неорганической химии; химические элементы и их соединения Уметь: проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций Владеть: методами определения концентраций в растворах; методами синтеза неорганических соединений
ПК-26	способностью измерять и составлять описание экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знать: методы и средства химического исследования веществ и их превращений Уметь: проводить расчеты концентрации растворов различных соединений. Владеть: навыками выполнения химических лабораторных операций

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Неорганическая химия» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организации общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Атомно-молекулярное учение. Основные понятия и законы химии. Периодический закон Д.И. Менделеева. Строение атома
2. Химическая связь и строение молекул.
3. Основные закономерности протекания химических реакций.
4. Растворы. Растворы электролитов и неэлектролитов.
5. Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии
6. Химия s-элементов. Водород.
7. Элементы IA- подгруппы. Элементы IIA- подгруппы.
8. Химия p-элементов. Элементы IIIA- подгруппы.
9. Элементы IVA-подгруппы.
10. Элементы VA-подгруппы.
11. Элементы VIA-подгруппы.
12. Элементы VIIA-подгруппы.
13. Элементы VIIIA-подгруппы.
14. Химия d- элементов. Элементы IB- подгруппы.
15. Элементы IIB- подгруппы.
16. Элементы IIIB-, IVB-, VB- подгрупп.
17. Элементы VIB- подгруппы.
18. Элементы VIIB- подгруппы.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(31) часов, из них:

лекции- 18(6) часов, лабораторных занятий 36(12), практических занятий 18(4) часов;

2. Самостоятельная работа 56(113) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1. Б.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проведения качественного и количественного анализа пищевого сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических и практических основ классической аналитической химии и физико-химических методов анализа;
- развитие химического и профессионального мышления, осознанного понимания закономерностей аналитической химии и физико-химических методов анализа;
- формирование практических навыков анализа, точности и аккуратности в работе;
- умение проводить обработку результатов аналитических определений;
- выработка экспериментальных навыков, необходимых при исследовании состава и свойств пищевого сырья и пищевых продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: особенности технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, Уметь: организовать и осуществлять

	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	технологический процесс производства продукции питания. Владеть: навыками использования химических физико-химических, физических методов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества и качества готовой продукции
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний аналитической химии и физико-химических методов анализа. Уметь: проводить исследования по заданной методике; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал. Владеть: навыками проведения исследования по заданной методике.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» входит в базовую часть Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Введение
2. Теоретические основы аналитической химии
3. Качественный анализ.
4. Количественный анализ.
5. Физико-химические методы анализа

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц –144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(19) часов из них:
лекции- 18(4) часов, лабораторных занятий 36(4) часов, практических работ – 18(2).
 2. Самостоятельная работа 56(125) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.
- Аттестация – экзамен.

Б1.Б.17 Физическая и коллоидная химия

1.Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, владеющих основами и приемами основных химических и технологических методов управления процессами.

Задачами дисциплины являются изучение:
- изучение и анализ основ химической термодинамики;

- изучение основ химической кинетики, химического и фазового равновесия;
- изучение основ и анализ термодинамических свойств растворов
- изучение основ адсорбционных процессов;
- получение, очистка и изучение свойств коллоидных и микрогетерогенных систем.

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные законы физической и коллоидной химии; поверхностные явления, коллоидные и микрогетерогенные системы для понимания процессов, происходящих при получении и переработке продуктов питания. Уметь: применять законы и понятия физической и коллоидной химии; использовать знания физико-химических основ и общих принципов технологии продуктов питания. Владеть: навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой; навыками расчета концентрации растворов, расчета навесок для анализа, расчета содержания определяемого компонента в системе
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: основные направления научно-технического прогресса в области физико-химических исследований продуктов питания Уметь: грамотно проводить оценку эффективности использования лабораторного оборудования, анализировать результаты. Владеть: проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологии; поиска, обработки и анализа информации для решения практических задач; методикой проведения химического анализа

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы химической термодинамики
 Раздел 2. Химическая кинетика
 Раздел 3. Химическое и фазовое равновесие
 Раздел 4. Электрохимические процессы
 Раздел 5. Поверхностные явления
 Раздел 6. Коллоидные и микрогетерогенные системы.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной):

1. Контактная работа 88(29) часов, из них:
 лекции- 18(6) часов, лабораторных занятий - 36(10), практических занятий - 18 (4) часов;
 2. Самостоятельная работа - 92 (151) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.
- Аттестация – экзамен.

Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания

1 Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в области технологии продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, и проектной деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в

	услуг установленным нормам	области технологии продукции общественного питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать причины возникновения дефектов и брака продукции Владеть: современными методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания и порядок их разработки; виды сопроводительных документов на сырье, полуфабрикаты и продукты, поступающие на предприятия общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии общественного питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания Владеть: способностью организовать документооборот по производству кулинарной продукции на предприятии

		общественного питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документация в условиях производства продукции питания
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания Владеть: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: научные принципы, общетехнические концепции, отечественные и зарубежные технологии производства продуктов питания Уметь: самостоятельно изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, использовать информационные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач Владеть: способностью использовать фундаментальные научные представления и знания в области производства продуктов питания в сфере профессиональной деятельности

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

Модуль 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Модуль 2. Технология продукции общественного питания

Тема 1. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов

Тема 2. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 3. Технология супов

Тема 4. Технология соусов

Тема 5. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов

Тема 6. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Тема 7. Технология кулинарной продукции из гидробионтов

Тема 8. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога

Тема 9. Технология холодных и горячих закусок

Тема 10. Технология сладких блюд

Тема 11. Технология напитков

5 Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 98 (65) часов, из них:

лекций – 18(12) часов, лабораторных работ – 36 (24), практических занятий – 18(4), курсовая работа – 10 (10) часов.

2. Самостоятельная работа 82(115) часа, из них на выполнение курсовой работы 10 (10) часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(9) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям – 45(96).

Аттестация – экзамен, зачет. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачами дисциплины являются:

- изучение организации производственной и торговой деятельности предприятий питания;
- ознакомление с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изучение современных методов и форм обслуживания различных контингентов потребителей;
- изучение концептуальных основ организации трудовых процессов на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: структуру, виды и типы производства предприятий питания, оперативное планирование производства и его организацию, современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; формы, средства и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; специальные виды обслуживания; виды приемов и банкетов, правила обслуживания и сервировки столов; особенности обслуживания иностранных туристов. Уметь: пользоваться нормативной документацией; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологических процессов; разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; проводить банкеты; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставляемых предприятием питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятия в целом Владеть: навыками работы с нормативной документацией; формирования ассортиментной политики и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания, способами эффективной организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания;

ПК-5	способностью рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций. Уметь: рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Владеть: методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов.
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности производства предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. Уметь: выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции Владеть: методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других	Знать: особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности

	видов ресурсов	технологических процессов производства продукции питания Владеть: навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать: виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения. Владеть: видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

Модуль 1. Организация производства продукции общественного питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании

Тема 3. Основы организации снабжения предприятий общественного питания

Тема 4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы

Тема 5. Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование

Тема 6. Организация работы цехов предприятий общественного питания

Тема 7. Научная организация и нормирование труда

Тема 8. Управление персоналом предприятий общественного питания

Модуль 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг

Тема 2. Состав помещений для потребителей, их оснащение. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей

Тема 3. Организация обслуживания в ресторанах

Тема 4. Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям.

Тема 5. Организация банкетов и приемов

Тема 6. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Тема 7. Специальные формы обслуживания

Тема 8. Организация обслуживания иностранных туристов

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 116(46) часов, из них:

лекций- 38(8) часов, практических занятий 38(14) часов;

2. Самостоятельная работа - 64(134) часа, из них на выполнение курсовой работы 10 (10) часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 32(4) часа.

Аттестация – зачет, экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.20 Санитария и гигиена питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, направленных на использование в практической деятельности санитарно-гигиенических требований, предъявляемые к предприятиям общественного питания; к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с теоретическими основами санитарного законодательства и практической деятельностью санитарно-эпидемиологического надзора;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- сформировать практические подходы к анализу и оценке санитарно-гигиенического состояния производства (от приемки сырья до реализации готовой продукции) на предприятиях общественного питания;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Знать: нормативные документы в области технологии продукции общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; источники и пути загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и меры их устранения; технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

	полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Уметь: использовать нормативную документацию при оценке и контроле качества продукции общественного питания; проводить стандартные испытания по определению показателей качества используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства продуктов питания. Владеть: методами и правилами определения градаций качества и дефектов различных продовольственных товаров; технологией производства кулинарной продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-3	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, оснащенности рабочих мест.	Знать: санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции, обслуживанию потребителей. Уметь: анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции Владеть: навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции
ПК-8	Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знать: характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма. Уметь: выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. Владеть: навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены питания. Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.

Раздел 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.

Раздел 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Их профилактика.

Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Раздел 5. Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий общественного питания.

Раздел 6. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.

Раздел 7. Гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания.

Раздел 8. Санитарный режим на предприятиях общественного питания.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (14) часов, из них: лекций – 18(4), практических занятий – 18 (4).

2. Самостоятельная работа 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания

Целью дисциплины является получение необходимых теоретических и практических знаний и навыков по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие вместе с другими специалистами на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры и содержания проектов;
- методики определения площадей производственных помещений, расчета и подбора технологического оборудования;
- принципов выполнения объемно-планировочных решений предприятия общественного питания;
- основных требований к оформлению пояснительной записки и чертежей разработанных проектов;

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание	Результаты обучения

	достигнутого уровня освоения компетенции)	
ПК-27	Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: Основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания Уметь: Разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Владеть: Методикой разработки производственной программы предприятия в целом в зависимости от его специфики, а также заготовочных и доготовочных цехов
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);	Знать: Современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники Уметь: Выполнять технологические расчеты, производить монтажную привязку технологического оборудования Владеть: методикой расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия;
ПК-29	Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники Уметь: размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению Владеть: методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом .

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Раздел 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.

Раздел 3. Технологические расчеты

Раздел 4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Раздел 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания и основные направления реконструкции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 78(28) часов, из них:

лекции – 18(6) часов, практических занятий 36(6) часов.

2. Самостоятельная работа 30(80) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет с оценкой. Предусмотрен курсовой проект.

Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в изучении опасностей жизнедеятельности человека и способов защиты от них в любых средах (производственной, бытовой, природной) и в условиях (нормальной, экстремальной) среды обитания.

Задачами дисциплины являются изучение:

- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения;
- реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий с оценкой их технико-экономической эффективности;
- обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуаций;
- прогнозирование, развитие и оценка последствий в ЧС;
- принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятие мер по ликвидации их последствий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-9	способность использовать	Знать: вопросы защиты населения и территорий от природных, техногенных и

	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	военных чрезвычайных ситуаций; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; оказывать при необходимости первую медицинскую помощь пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций Уметь: пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; оказывать при необходимости первую медицинскую помощь пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций Владеть навыками: использования средств индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; оказания при необходимости первой медицинской помощи пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать: вопросы обеспечения безопасного труда на объектах экономики; вопросы соблюдения основных принципов регулирования трудовых отношений между работодателем и работником в сфере труда; вопросы рационального устройства производственной вентиляции, освещения, отопления с целью создания комфортных условий для производства работ Уметь: решать вопросы обеспечения безопасного труда на объектах экономики; решать вопросы соблюдения основных принципов регулирования трудовых отношений между работодателем и работником в сфере труда; решать вопросы рационального устройства производственной вентиляции, освещения, отопления с целью создания комфортных условий для производства работ Владеть навыками: обеспечения безопасного труда на объектах экономики; соблюдения основных принципов регулирования трудовых отношений между работодателем и работником в сфере труда; рационального устройства производственной вентиляции, освещения, отопления с целью создания комфортных условий для производства работ

ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знать: правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости в чрезвычайных ситуациях; осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, учитывать особенности проведения этих мероприятий Уметь: осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, учитывать особенности проведения этих мероприятий; использовать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости в чрезвычайных ситуациях; Владеть навыками: осуществления планирования эвакуации и рассредоточения, учитывая особенности проведения этих мероприятий; использования средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости в чрезвычайных ситуациях
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: методы и способы планирования эвакуации и рассредоточения, особенности проведения этих мероприятий; приемы и методы приведения защитных сооружений в эксплуатационную готовность, знать порядок их подготовки к приему людей, порядок заполнения защитных сооружений; Уметь: решать задачи организации обучения производственного персонала и населения к действиям в условиях чрезвычайных ситуаций; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики. Владеть навыками: Оказания первой медицинской помощи при возникновении ЧС, действий производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций; использования индивидуальных и коллективных средств защиты

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. Характеристика и классификация в ЧС

Раздел 2. Законодательное и нормативно-правовое обеспечение в области защиты населения и территорий от ЧС

Раздел 3. Организационная структура и задачи Российской системы предупреждения и действий в ЧС

Раздел 4. Организационная структура и задачи Российской системы предупреждения и действий гражданской обороны России

Раздел 5. Характеристика и классификация ЧС, современных средств массового поражения

Раздел 6. Оценка радиационной и химической обстановки в зонах ЧС

Раздел 7. Основные способы защиты населения при ЧС и применении современных средств поражения

Раздел 8. Обеспечение устойчивости работы объектов сельскохозяйственного производства

Раздел 9. Организация и проведение спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий в ЧС

Раздел 10. Введение. Теоретические основы охраны труда

Раздел 11. Правовые и организационные основы охраны труда

Раздел 12. Основы производственной санитарии

Раздел 13. Основы техники безопасности

Раздел 14. Основы пожарной безопасности

Раздел 15. Электробезопасность

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц –108/3, в том числе по ОФО (ЗФО)

1. Контактная работа 63(18) часов, из них:
лекции- 18(4) часов, практические занятия –8(2) часов, лабораторные занятия -18(6) часов.

2. Самостоятельная работа 45(90) часов, из них на промежуточную аттестацию 5(5).
Аттестация – зачет.

Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, в области потребительских свойств, товарного ассортимента и качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачами дисциплины является изучение:

- основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;
- свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации;
- товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров;
- обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание)	Результаты обучения

	достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах товародвижения, технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров, методы изучения анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта. Уметь: проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, осуществлять приемку по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь. Владеть: основными методами приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине.
ПК-10	Способностью определять цели и задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах товародвижения, методы изучения анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта. Уметь: осуществлять приемку по количеству и качеству, проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов. Владеть: основными методами приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров, навыками по использованию нормативной документации по дисциплине, специальной терминологией в области товароведения продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» включена в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания..

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения. Предмет, содержание и задачи дисциплины.

Раздел 2. Зерномучные товары.

Раздел 3.. Плодоовощные товары

Раздел 4. Вкусовые товары.

Раздел 5. Кондитерские товары.

Раздел 6. Молоко и молочные товары.

Раздел 7. Пищевые жиры.

Раздел 8. Яйца и яичные товары.

Раздел 9. Мясо и мясные товары.

Раздел 10. Рыба и рыбные товары.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(16) часов, из них:

- лекции- 18(4) часов, практических занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 45(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: обучение студентов теоретическим основам процессов пищевой технологии; подготовка студентов к решению вопросов связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

Задачами дисциплины является:

- изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;

- изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;

- изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;

- разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной	Результаты обучения

	программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК - 2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: об основных направлениях научно-технологического прогресса в пищевой промышленности и состоянии технической оснащенности предприятий отрасли; принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов. Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. Владеть: методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК–1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменение в ходе технологического процесса, основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, закономерности протекания основных процессов пищевых производств, методы расчета процессов и основных параметров аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. Владеть: методикой: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов по определению свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками

		организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания.
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их эффективности; основные принципы разработки технологических процессов производства продуктов питания и выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при расчете новых технологических процессов производства продуктов питания, правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: навыками разработки новых технологических процессов производства продуктов питания, выбора технических средств и технологий с учетом экологических условий их применения и приоритетов в сфере производства продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Основные положения и научные основы курса
- Раздел 2. Основы гидравлики.
- Раздел 3. Гидромеханические процессы
- Раздел 4. Механические процессы
- Раздел 5. Тепловые процессы
- Раздел 6. Массообменные процессы

5. Общая трудоёмкость - часов/зачётных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 103(48) часов из них:
лекции – 36(10) часов, лабораторных занятий – 18(10), практических занятий – 18(4).
 2. Самостоятельная работа – 41(96) часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.25 Физиология питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с теоретическими основами физиологии человека и физиологических систем, связанных с питанием;
- сформировать физиологическое мышление в отношении роли пищевых продуктов для поддержания нормальной жизнедеятельности организма человека;
- приобрести практические навыки по организации рационального питания, анализу и оценке рационов питания для различных групп населения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: физиологические аспекты питания и пищеварения; основные пищеварительные процессы при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; нормы потребления пищевых веществ и энергии Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции здорового питания Владеть: знаниями о физиологической роли макро- и микронутриентов для организма; современной теорией и концепцией питания
ПК-8	Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности	Знать: характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма. Уметь: выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски.

	труда и здоровья персонала.	Владеть: навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физиология питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в курс физиологии питания. Физиологические системы, связанные с питанием.

Раздел 2. Алиментарные и не алиментарные факторы питания.

Раздел 3. Современные научные и альтернативные теории питания.

Раздел 4. Физиологические основы различных видов питания.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (16) часов, из них: лекций – 18 (4), практических занятий – 18 (6).

2. Самостоятельная работа 27 (56) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания

1 Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является изучение механизации и автоматизации технологических процессов, анализ рынка оборудования, подбор, установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования.

Задачами дисциплины является изучение:

- систем и комплексов машин;
- назначения, классификации, устройства, технические характеристики торгово-технологического оборудования;
- принципов расчета и конструирования торгово-технологического оборудования включая средства автоматизации, контроля и управления.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ОПК-4	Готовностью	Знать: принципы обоснования

	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения. Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов Владеть: методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: основные технико-экономические характеристики оборудования, методы их определения и расчета Уметь: разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания Владеть: методикой выбора конкретных видов технологического оборудования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел I. Механическое оборудование

ТЕМЫ:

1. Введение. Общие сведения о машинах
2. Универсальные кухонные машины
3. Сортировочно-калибровочное оборудование
4. Оборудование для мойки овощей

5. Очистительное оборудование
6. Измельчительное оборудование
7. Режущее оборудование
8. Месильно-перемешивающие оборудование
9. Дозировочно-формовочное оборудование
10. Посудомоечные машины

Раздел II. Тепловое оборудование

ТЕМЫ:

1. Общие сведения. Виды и способы тепловой обработки
2. Теплогенерирующие устройства. Тепловой расчет аппаратов
3. Пищеварочное оборудование
4. Жарочно-пекарное оборудование. Аппараты с ИК и СВЧ обогревом
5. Универсальные тепловые аппараты
6. Водогрейное оборудование
7. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии
8. Оборудование для комплектации и раздачи обедов. Линии комплектации и раздачи обедов

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц 144/4 в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 98 (61) часов, из них:
лекции 18 (8), лабораторных занятий 36 (20), практических занятий 18 (8).
 2. Самостоятельная работа 46 (83) часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрен курсовой проект.

Б1.Б.27 Электротехника и электроника

1 Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, обеспечивающих

Задачами дисциплины являются изучение:

- электрических и магнитных цепей,
- электрических цепей постоянного тока, электрических цепей переменного тока, переходные процессы в электрических цепях,
- магнитных цепей, трехпроводных и четырехпроводных трехфазных цепей, трансформаторов, асинхронных машин, синхронных машин,
- машины постоянного тока,
- основ электроприводов и электроснабжения,
- основ электроники и импульсных устройств

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения)	Результаты обучения

	компетенции)	
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: Основы электротехники и электроники Уметь: Анализировать электрические цепи постоянного тока и его анализ. Анализировать изменяющиеся во времени токи Владеть: Навыками теоретического и экспериментального исследования при решении задач по данному курсу
ПК-3	использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности	Знать: Основы электроники Уметь: Анализировать асинхронные и синхронные машины, а также машины постоянного тока. Владеть: Навыками работы с элементной базой современных электронных устройств, источниками вторичного электрического питания.
ПК-17	осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства	Знать: Основы электроники Уметь: Анализировать асинхронные и синхронные машины, а также машины постоянного тока. Владеть: Навыками работы с элементной базой современных электронных устройств, источниками вторичного электрического питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Электротехника и электроника» входит в базовую часть Блока 1 -Дисциплины (модули) и включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Анализ электрических цепей постоянного тока

Раздел 3. Анализ и расчет магнитных цепей

Раздел 4. Анализ электрических цепей синусоидального тока

Раздел 5. Параллельное соединение элементов в цепи синусоидального тока

Раздел 6. Трансформаторы

Раздел 7. Асинхронные и синхронные машины

Раздел 8. Основы электроники и электрические измерения

5. **Общая трудоемкость**– часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:
1. Контактная работа 70(21) часов, из них:
лекции- 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов.
 2. Самостоятельная работа 38(87) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
- Аттестация – экзамен.

Б1.Б.28 Теплотехника

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по методам получения, преобразования, передачи и использования теплоты в такой степени чтобы они могли выбирать и при необходимости эксплуатировать необходимое теплотехническое оборудование отраслей народного хозяйства в целях максимальной экономии топливно-энергетических ресурсов и материалов, интенсификации и оптимизации технологических процессов, выявления и использования вторичных энергоресурсов.

Задачами дисциплины является формирование навыков выбирать и при необходимости эксплуатировать необходимое теплотехническое оборудование отраслей народного хозяйства в целях максимальной экономии топливно-энергетических ресурсов и материалов, интенсификации и оптимизации технологических процессов, выявления и использования вторичных энергоресурсов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: методы анализа эффективности использования теплоты, принципов действия, конструкций, областей применения и возможностей теплотехнического оборудования; Уметь: : производить измерения основных теплотехнических показателей и определять характеристики оборудования, связанного с производством продуктов питания; Владеть навыками: обработки и анализа полученных экспериментальных результатов; расчета параметров рабочих тел, радиационного и конвективного теплообмена теплохладотехнических систем
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере	Знать: принципы действия, конструкций, областей применения и возможностей теплохладотехнического оборудования; Уметь: выбирать и использовать методы для

	производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	проведения термодинамического анализа теплотехнического оборудования; находить и использовать необходимую научно-техническую информацию из различных ресурсов. Владеть: теплотехническим расчетом процессов с газами и парами ;
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: методы инженерного анализа экспериментальных результатов; Уметь: находить и использовать необходимую научно-техническую информацию из различных ресурсов. Владеть; анализом циклов тепловых и паровых установок; расчет сложного теплообмена в теплоэнергетическом оборудовании
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать: тепло- и хладотехническую терминологию, законы получения и преобразования энергии; законов и способов переноса теплоты, а также методов решения задач тепло- и массообмена и анализа полученных результатов Уметь: проводить и оценивать результаты лабораторного эксперимента; интегрировать различные методики экспериментальных исследований для решения конкретных задач; Владеть навыками: расчет параметров рабочих тел, радиационного и конвективного теплообмена теплохладотехнических систем

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теплотехника» в базовую часть Блока 1-«Дисциплины (модули)» и является обязательной, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел №1. Основные понятия и определения термодинамики. Законы термодинамики. Предмет технической термодинамики. Газовые смеси. Первый закон термодинамики.

Раздел №2. Теплоемкость газов.

Теплоемкость. Основные термодинамические процессы: изохорный, изобарный, изотермический, адиабатный.

Раздел №3. Термодинамические процессы.

Второй закон термодинамики.

Циклы двигателей внутреннего сгорания. Термодинамические процессы.

Раздел №4. Реальные газы.

Реальные газы. Водяной пар. Циклы паросиловых установок. Цикл Ренкина. Влажный воздух.

Раздел №5. Основы расчета теплообменных аппаратов

Устройство холодильных машин. Термодинамический принцип машинного охлаждения.

Холодопроизводительность и холодильный коэффициент компрессионной машины.

Холодильные агенты и требования к ним. Вещества, применяемые в качестве холодильных агентов. Теоретические циклы и схемы паровых компрессионных холодильных машин.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 70(21) часов в том числе:

лекции- 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 38(87) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б 1.Б.29. Физическая культура и спорт

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний ; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье; Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;
ОК-8	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни. Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в базовую часть цикла дисциплин, включенных в учебный план направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические (лекционные) занятия, формирующие мировоззренческую основу научно-практических знаний и отношение к физической культуре, как основе здорового образа жизни

Раздел 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студентов

Раздел 1.2. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности

Раздел 1.3. Социально биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторами среды обитания

Раздел 1.4. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе

Раздел 1.5. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий

Раздел 1.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра

Раздел 2. Практический учебный материал учебно-тренировочных занятий

Раздел 2.1. Легкая атлетика

Раздел 2.2. Атлетическая гимнастика

Раздел 2.3. Баскетбол

Раздел 2.4. Волейбол

Раздел 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе по очной форме (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 72 (10) часов, из них:

лекции – 18 часов (2), практических занятий – 54 (8) часов;

2. Самостоятельная работа 0 (62) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.1 Правоведение

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области права, выработке позитивного отношения к нему, в рассмотрении права как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости.

Дать понимание основных теоретических положений современной теории права и государства, в том числе, формирование у студентов высокого уровня профессионального правосознания, умения применять теоретические положения к анализу современных государственно-правовых и экономико-правовых процессов, понятийного аппарата для последующего освоения ряда частных отраслевых дисциплин и углубления теоретических познаний о праве, навыков работы с учебной и научной литературой, развитие умений и навыков ориентирования в сложной системе действующего законодательства, способности самостоятельного подбора нормативных правовых актов к конкретной практической ситуации; способствовать осмыслению права как одного из важнейших социальных регуляторов общественных отношений.

Задачи курса состоят в выработке умения понимать законы и другие нормативно-правовые акты; обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом; анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в специальной литературе.

Основными задачами учебного курса является усвоение понятий государства и права, изучение основ конституционного строя Российской Федерации, знакомство с отраслями Российского права, а также изучение гражданского права и трудового права как отраслей, имеющих важное значение в дальнейшей профессиональной деятельности выпускника.

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: особенности конституционного строя, правового положения граждан, форм государственного устройства. организации и функционирования системы органов государства и местного самоуправления в России. Уметь: анализировать основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности. правильно применять правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности. использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность. Владеть: навыками анализа различных правовых норм и отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности. навыками реализации норм материального и процессуального права
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: основные теоретические положения системы юридических знаний; законы и другие нормативно-правовые акты, необходимые для профессиональной деятельности; обязательный минимум содержания дисциплины и основные юридические понятия. Уметь: анализировать правовые процессы и проблемы развития российского общества; возможные альтернативы его развития в будущем; ориентироваться в непростых условиях построения правового государства; умением разрабатывать проекты нормативных правовых актов, готовить заключения на нормативные правовые акты в соответствии с правилами юридической техники; правильно применять нормы права. Владеть: навыками восприятия и анализа текстов, имеющих правовое содержание; навыками самостоятельной, творческой работы; умением организовать свой труд; способностью порождать новые идеи, находить подходы к их реализации;

		способностью свободно ориентироваться в правовой системе России.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правоведение» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы теории государства и права

Раздел 2. Основы конституционного права

Раздел 3. Основы гражданского права

Раздел 4. Основы семейного права

Раздел 5. Основы трудового права

Раздел 6. Основы административного права

Раздел 7. Основы уголовного права

Раздел 8. Основы экологического права

Раздел 9. Правовые основы защиты государственной тайны.

Раздел 10. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3 в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(14) часов, из них:

- лекции- 18(4) часов, практических занятий 36(4) часов;

2. Самостоятельная работа 45(94) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.2 Политология

1. Цели и задачи

Цель дисциплины: курса является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основополагающих понятиях мира политического, основных закономерностей политики в их инвариантном проявлении, предостережение от субъективных суждений о политических событиях от имени науки, идущих порою через средства массовой информации. Научить студентов отличать объективные закономерности политики от объективных интересов различных социальных групп и слоев, разных интересов государств в их взаимоотношениях. Главной целью дисциплины «Политология» является формирование у студентов политического мышления, необходимого для понимания ими сущности политических явлений, происходящих в обществе, умения ориентироваться в сложных политических процессах, делать взвешенный политический выбор, активно и последовательно отстаивать свои политические права и свободы. Политология призвана дать студентам необходимые знания о ценностях, нормах, о формах и путях участия в политической жизни.

Задачами дисциплины является – выработать рациональный и демократический менталитет, усвоить нормы политической культуры, сформировать такие качества, как толерантность, умение цивилизованно и систематизировано выражать и защищать свои интересы, предотвращать или же относительно безболезненно разрешать социальные конфликты. Изучение политологии призвано помочь преобразовать стихийно сложившиеся взгляды в тщательно продуманное миропонимание, сформировать систему общетеоретических взглядов не только на отдельно взятого человека, но и на

все общество в целом, как сознательное взаимодействие политической культуры и цивилизованных отношений между людьми в едином государстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;	Знать: объект, предмет и методы политической науки, ее понятийно-категориальный аппарат; основные разделы Конституции Российской Федерации, права и свободы человека и гражданина Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую литературу Владеть: методами проведения политического анализа
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: значение и роль политических систем и политических режимов в жизни общества; содержание международных политических процессов, геополитической обстановки, социально-политических преобразований в России, ее месте и статусе в мировом сообществе Уметь: планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа Владеть: методами проведения политического анализа

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Политология» входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Политология как наука.
2. История политических учений
3. Политика и власть.
4. Политическая система общества.
5. Политический режим, типология политических режимов.
6. Государство как политический институт.
7. Политические партии и избирательные системы.
8. Политические элиты и политическое лидерство.
9. Политические идеологии.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(14) часов, из них:

- лекции - 18(4) часов, практических занятий – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа - 27(58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.3 История и культура народов КБР

1.Цели и задачи

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков знания «Истории и культуры народов КБР» и умения применять их в профессиональной и общественной деятельности.

Задачи дисциплины – дать студентам цельную систему знаний об историческом и культурном развитии Кабардино-Балкарии и его главных особенностях, показать взаимосвязь и взаимозависимость истории Кабардино-Балкарии, Северного Кавказа и России с мировой историей; попытаться на основе разнообразных по своему научному и содержательному уровню опубликованных источников выработать гражданское и уважительное отношение к истории и культуре своих народов.

Наши народы прошли через горнило тяжелейших испытаний, исторических драм и трагедий, сумев при этом сохранить национальное самосознание и традиционную духовную культуру. Наши этносы – часть мировой цивилизации; и это историческая данность. Исходя именно из этой реальности, в наше столь противоречивое время, необходим ретроспективный анализ истории и культуры разных по этногенезу и языку, но связанных общностью экономической, политической, социальной и духовной жизни северокавказских народов.

Основное содержание курса - это анализ истории и культуры кабардинского и балкарского народов, исторически связанных судьбой с другими народами Северного Кавказа. Актуальность изучения истории наших народов обусловлена также и тем, что историческая неграмотность населения стала в настоящее время предметом политических спекуляций.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать: основные направления, проблемы, теории и методы истории; основные этапы и ключевые события истории народов КБР с древности до наших дней; выдающихся деятелей края уметь: оперировать базовыми понятиями, теоретическими и ценностными конструктами учебного курса; логически мыслить, вести научные дискуссии владеть: методологии и теории исторической

		науки, ее основных принципов
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: основные этапы и содержание истории кабардинцев и балкарцев с древнейших времен до наших дней; усвоить исторический опыт человечества в целом и своего народа в особенности; определить особое значение истории для осознания поступательного развития общества, его единства и противоречивости уметь: систематизировать полученные знания владеть: методологии и теории исторической науки, ее основных принципов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История и культура народов КБР» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Введение в дисциплину «История и культура народов Кабардино-Балкарии». Древние предки адыгов и карачаево-балкарцев. Проблемы этногенеза

Тема 2. Общественные отношения и политический строй

Тема 3. Вхождение народов Кабардино-Балкарии в состав России

Тема 4. Кавказская война

Тема 5. Материальная культура кабардинцев и балкарцев

Тема 6. Этикетные нормы кабардинцев и балкарцев

Тема 7. Кабардино-Балкария в первой половине XX в.

Тема 8. Великая Отечественная война. Депортация балкарского народа

Тема 9. Кабардино-Балкария во второй половине XX века

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(14) часов, из них:

лекции - 18(4) часов, практических занятий – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа - 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.4. Теоретические основы инновационной политики

1 Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний в сфере инновационной политики, необходимых для понимания современных тенденций развития института инноваций, формирования навыков практического решения вопросов направленных на обеспечение развития инновационной деятельности и практических навыков анализа рынка оборудования, подбора, установки и рациональной эксплуатации всех видов технологического и торгового оборудования.

Задачами дисциплины является:

– участие в информационно-методической деятельности, в ходе которой бакалавр получает навыки анализа процессов, происходящих в области государственной инновационной политики;

– участие в коммуникативной деятельности, в ходе которой бакалавр приобретает основы знаний о роли и взаимосвязи инновационной политики в управлении

государством.

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: Основные понятия и элементы государственной инновационной политики. Планирование инновационных процессов в государственной политике. Принципы формирования государственной инновационной политики. Основное содержание стратегии государства в области инноваций. Уметь: прогнозировать развитие государственной инновационной политики. Оценивать влияние государственной инновационной политики на различные сферы жизни общества. Ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией государственной инновационной политики. Владеть: информацией об основах государственной инновационной политики в России. Навыками анализа информации в области инноваций. Способностью оценивать полезность тех или иных инноваций для государства и общества.
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: основные показатели эффективности производства и работы оборудования Уметь: рассчитывать основные показатели эффективности производства и работы оборудования Владеть: методикой расчета эффективности инновационного проекта

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теоретические основы инновационной политики» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

4.Содержание дисциплины

1. Введение в дисциплину.
2. Теоретические основы государственной инновационной политики.
3. Правовые основы инновационной деятельности и организационные аспекты государственной инновационной политики
4. Формирование стратегии инновационного развития государства.
5. Планирование и управление инновационными процессами в государстве.
6. Формы и источники финансирования инноваций. Анализ эффективности.
7. Управление рисками в области инноваций.
8. Управление инновационными проектами.
9. Формирование и развитие инновационной инфраструктуры.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(14) часов, из них:
 - лекции- 18(4) часов, практических занятий 18(4) часов;
 2. Самостоятельная работа 27(58) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.5 Начертательная геометрия

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, выполнение эскизов деталей, рабочих чертежей деталей, узлов, составление конструкторской и технической документации производства.

Задачами дисциплины являются:

- развитие пространственного представления и воображения, конструктивно-геометрического мышления;
- способность к анализу и синтезу пространственных форм и отношений;
- изучение способов конструирования различных геометрических пространственных объектов (в основном поверхностей);
- способов изучения и получения их чертежей на уровне графических моделей;
- умение решать на этих чертежах задачи, связанные с пространственными объектами и их зависимостями.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: способы задания точки, прямой, плоскости на комплексном чертеже; способы преобразования чертежа; Уметь: пользоваться стандартами и справочной литературой, а также средствами компьютерной графики; Владеть: основными техническими процессами изготовления деталей.
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: построение чертежей поверхностей и их пересечение; построение аксонометрических проекций. Уметь: строить изображения пространственных форм на плоскости, т.е. составлять чертеж; мысленно воспроизводить пространственную форму изображённого на чертеже предмета, выполнять анализ и синтез пространственных отношений на основе графических моделей пространства. Владеть: информацией о международных стандартах; средствами компьютерной графики (ввод, вывод, отображение, преобразование и редактирование графических объектов).
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: построение аксонометрических проекций Уметь: мысленно воспроизводить пространственную форму изображённого на чертеже предмета, выполнять анализ и синтез пространственных отношений на основе графических моделей пространства Владеть: навыками изображений технических изделий, оформления чертежей и электрических схем, с использованием соответствующих инструментов графического представления информации и составления спецификаций

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Начертательная геометрия» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение Ортогональные проекции точки

Раздел 2. Ортогональные проекции прямой

Раздел 3. Взаимное расположение прямых. Плоскость

Раздел 4. Взаимное расположение плоскостей
 Раздел 5. Способы преобразования чертежа
 Раздел 6. Многогранники. Поверхности вращения
 Раздел 7. Взаимное пересечение поверхностей
 Раздел 8. Касательные плоскости
 Раздел 9. Аксонометрия
 Раздел 10. Линии чертежа. Шрифты
 Раздел 11. Лекальные кривые
 Раздел 12. Проекционное черчение
 Раздел 13. Машиностроительное черчение

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(29) часов, из них:

лекции – 36(8) часов, лабораторных занятий – 36(12) часов.

2. Самостоятельная работа 56(115) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.6. Детали машин и основы конструирования

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является активное закрепление, обобщение, углубление и расширение знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, приобретение новых знаний и формирование умений и навыков, необходимых для изучения специальных инженерных дисциплин и для последующей инженерной деятельности.

Задачи дисциплины заключаются в изучении общих принципов расчета и приобретении навыков конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: Основные понятия, термины и определения дисциплины. Основные конструкций и критерии работоспособности деталей машин. Уметь: Выбирать посадки соединений и рассчитывать размерные цепи. Составлять расчётные схемы, максимально приближённые к реальным деталям и узлам. Владеть: Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин. Методикой выполнения сборочных и рабочих

		чертежей вручную и с использованием ЭВМ.
ОПК – 1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: Основные конструкции и критерии работоспособности деталей машин. Основы теории совместной работы деталей машин и методы их расчёта. Уметь: Выполнять расчёты на прочность деталей машин. Владеть: Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин.
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчёта технологических параметров оборудования	Знать: Основы теории совместной работы деталей машин и методы их расчёта. Уметь: Выполнять расчёты на прочность деталей машин. Владеть: Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин. Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием ЭВМ.
ПК – 5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрений инноваций в производство	Знать: Основы конструирования и технического творчества. Уметь: Выполнять расчёты на прочность деталей машин. Владеть: Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин. Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием ЭВМ. Методикой автоматизации проектирования.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Детали машин и основы конструирования» является обязательной дисциплиной вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Критерии работоспособности деталей машин.

Раздел 2. Разъемные соединения.

Раздел 3. Неразъемные соединения.

Раздел 4. Механические передачи. Зубчатые редукторы.

Раздел 5. Червячные передачи

Раздел 6. Валы и оси. Определение реакций опор

Раздел 7. Подшипники скольжения и качения

Раздел 8. Муфты и пружины

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц на – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа – 78(33) часов, из них:

лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий – 36(6) часов.

2. Самостоятельная работа 30(75) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.

Аттестация – зачет. Предусмотрен курсовой проект.

Б1.В.ОД.7 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по обеспечению всесторонней подготовки квалифицированных специалистов, обладающих знаниями в области технологии и организации питания и обеспечению определенного контингента населения (детей, обучающихся, спортсменов, пожилых людей, работников различных групп интенсивности труда, работников вредных производств и др.) здоровым и полноценным питанием в соответствии с их нормами потребления и потребностями организма.

Задачами дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания для специальных контингентов населения (детей, обучающихся, спортсменов, пожилых людей, работников различных групп интенсивности труда, работников вредных производств и др.);

– изучение рационов питания для специальных контингентов населения и потребностей этих контингентов в изменении рациона или дополнительной организации пунктов общественного питания;

– овладение приемами грамотного составления меню и расчета суточного рациона питания специальных контингентов населения, в зависимости от вида физической активности, по пищевым веществам, энергии и оценки его относительно теории сбалансированного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция)	Результаты обучения

	или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: Химический состав и энергетическую ценность рационов питания для различных контингентов населения. Режимы основных технологических процессов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке продукции питания. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. Требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: Внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции специальных видов питания. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции специальных видов питания. Владеть: Технологией производства продукции специальных видов питания. Методами оценки качества и безопасности продукции специальных видов питания. Методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учётом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств.
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий	Знать: Современное состояние науки о питании. Современные подходы к обоснованию, разработке, производству и реализации продукции питания для различных контингентов населения. Физиологические нормы потребления пищевых веществ и энергии различных групп населения. Уметь: Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции

	их применения	здорового питания. Разрабатывать рационы для различных групп населения. Рассчитывать химический состав и энергетическую ценность разработанных рационов. рассчитывать режимы технологических процессов. Проводить анализ фактического состояния организации питания разных групп населения. Разрабатывать и внедрять продукты специализированного назначения. Владеть: Научными принципами, методами и технологиями разработки и производства продуктов питания для разных групп населения. Физиологической ролью макро- и микронутриентов для организма. Современной теорией и концепцией питания.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: Порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий. Основы расчётов пищевой и энергетической ценности продуктов питания, физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения в области технологии производства продуктов общественного питания. Уметь: Разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания для различных контингентов населения. пользоваться нормативной, технической и технологической документацией. Владеть: Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на продукцию питания для различных контингентов населения

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения» входит в вариативную часть обязательность дисциплин Блока

1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.

Раздел 2. Физиологические основы питания специальных контингентов населения.

Раздел 3. Технология производства продуктов питания для детей и подростков.

Раздел 4. Технология производства продуктов питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев.

Раздел 5. Технология производства продуктов питания для спортсменов.

Раздел 6. Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.

Тема 1. Организация рационального питания работников умственного труда.

Тема 2. Организация рационального питания работников занятых лёгким физическим трудом.

Тема 3. Организация рационального питания работников среднего по тяжести труда.

Тема 4. Организация рационального питания работников занятых тяжёлым и особо тяжёлым физическим трудом.

Раздел 7. Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей.

Раздел 8. Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 88(29) часов, из них:

лекции - 36(8) часов, лабораторных работ - 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа - 92(151) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.8. Основы строительного дела на предприятиях общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков основ строительства и особенности эксплуатации коммуникаций зданий на предприятиях общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение:

- теоретических основ строительства;
- особенностей конструктивного устройства зданий общественного питания;
- ориентироваться в выборе строительных материалов,
- иметь представление о программировании;
- организации технической эксплуатации зданий;
- выполнение ремонтных и строительных работ;
- знать и разбираться в устройстве инженерного оборудования.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или	Результаты обучения

	содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	Знать: положения проектирования, при выполнении строительных работ Уметь: разбираться в современном техническом оснащении промышленного строительства Владеть: чтения строительных чертежей, разработке проектной и технической документации; оформления проектно-конструкторской документации.
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: существующие современные строительные материалы, их свойства, методы и место применения; основные положения по эксплуатации зданий Уметь: разбираться в проектировании, организации технической эксплуатации зданий Владеть: методики расчета экономической эффективности строительства
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: устройство и умение эксплуатировать инженерное оборудование и системы зданий Уметь: разбираться в проектировании, организации технической эксплуатации зданий, выполнению ремонтных и строительных работ, разбираться в устройстве инженерного оборудования Владеть: устройства и особенностей эксплуатации инженерных коммуникаций зданий

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы строительного дела на предприятиях общественного питания» входит в вариативную часть входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Раздел 2. Конструктивные элементы зданий и сооружений.

Раздел 3. Основные свойства строительных материалов, их классификация.

Раздел 4. Строительные материалы и изделия из них.

Раздел 5. Металлы в строительстве. Керамические материалы

Раздел 6. Минеральные вяжущие. Теплоизоляционные материалы.

Раздел 7. Пластические массы и изделия из них. Стекло в строительстве

Раздел 8. Основные строительные конструкции зданий
 Раздел 9. Микроклимат помещений и системы его обеспечения.
 Раздел 10. Системы горячего водоснабжения
 Раздел 11. Котельные установки. Классификация систем отопления.
 Раздел 12. Газоснабжение.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

1. Контактная работа – 81 (18) часов, из них:
 лекции – 36 (6) часов; практических занятий – 36 (6) часов
2. Самостоятельная работа 63(126) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ОД.9 Технология национальной и зарубежной кухни

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков технологии производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням различных стран и народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачами дисциплины являются:

- обучение особенностям способов кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и подачи блюд, присущим кухне различных стран и народов;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- привитие понимания и уважения к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	Знать: Основные направления развития отечественной и зарубежной пищевой промышленности. Ассортимент продуктов питания и особенностей их обработки в различных кухнях народов мира, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Приоритетные направления развития технологий общественного питания, мировой опыт производства продукции

		питания. Уметь: Внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции кухонь народов мира. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции кухонь народов мира. Владеть: Технологией производства продукции кухонь народов мира. Методами оценки качества и безопасности продукции кухонь народов мира.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции кухонь народов мира. Порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции кухонь народов мира. Уметь: Пользоваться нормативной, технической, технологической документацией. организовывать документооборот по производству продукции кухонь народов мира. Владеть: Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в условиях производства продукции кухонь народов мира.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно - техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: Документы, определяющие перспективные направления развития пищевой промышленности кухонь народов мира. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Уметь: Пользоваться международными стандартами, регламентирующими требования к разработке и производству продуктов питания для кухонь народов мира. Анализировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства

		инновационных технологий в условиях России. Владеть: Методами контент-анализа. Навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальной и зарубежной кухни» входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули), включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной культуры.

Раздел 2. Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни.

Раздел 3. Кухня народов Северного Кавказа.

Раздел 4. Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд.

Раздел 5. Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран.

Раздел 6. Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии.

Раздел 7. Особенности национальных блюд в странах Америки.

Раздел 8. Современная кухня африканского континента.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа - 88(29) часов, из них:

лекций - 36(8) часов, лабораторных работ - 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа - 92(151) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД. 10 Физико-химические основы пищевых производств

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа в области физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.

Задачами дисциплины является изучение:

- изменений сахаров, крахмала, белков, липидов и витаминов в пищевых продуктах при их кулинарной обработке;
- изменений, протекающих в картофеле, овощах и плодах, при их кулинарной обработке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: основные физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Уметь: осуществлять поиск и анализ научно-технической информации о способах и режимах кулинарной обработки пищевых продуктов. Владеть: навыками обобщать информацию из различных источников об изменениях основных компонентов пищевых продуктов при кулинарной обработке и осуществлять выбор оптимального способа и режима кулинарной обработки продуктов.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: на современном научно-теоретическом уровне основные физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Уметь: проводить исследования по заданной методике по установлению влияния кулинарной обработки продуктов на изменения углеводов, белков, липидов и витаминов. Владеть: навыками статистической обработки экспериментальных данных.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: отечественные и зарубежные технологии производства продуктов питания, обеспечивающие максимальную сохранность основных компонентов пищевых продуктов при их кулинарной обработке. Уметь: анализировать научно-техническую информацию о влиянии кулинарной обработки на физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах. Владеть: навыками выбора способа и режима кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих максимальную сохранность компонентов пищевых продуктов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физико-химические основы пищевых производств» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Изменения углеводов при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Раздел 2. Изменения окраски картофеля, овощей и плодов при их тепловой кулинарной обработке.

Раздел 3. Изменения глобулярных белков при кулинарной обработке пищевых

продуктов.

Раздел 4. Изменения белков мышечной и соединительной тканей мяса, рыбы при кулинарной обработке.

Раздел 5. Изменения липидов при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Раздел 6. Изменения витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81 (18) часов, из них:

- лекции – 36 (4) часов, лабораторных занятий 36(8) часов;

2. Самостоятельная работа 63 (126) часа, из них на подготовку к зачету – 5(5) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать полученные экспериментальные данные.

Задачами дисциплины является:

- исследование химического состава и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки;
- исследование физико-химических свойств компонентов плодоовощного сырья, оказывающих влияние на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов;
- разработка технологий кулинарной продукции с заданным химическим составом, физико-химическими и структурно-механическими свойствами;
- исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на органолептические показатели качества кулинарной продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных,	Знать: методы исследования химического состава, органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Уметь: осуществлять поиск и анализ информации из различных источников и баз данных о химическом составе и влиянии плодоовощного сырья и продуктов его переработки на органолептические и физико-химические показатели качества кулинарной

	компьютерных и сетевых технологий	продукции и мучных кондитерских изделий. Владеть: навыками использовать информацию из различных источников и баз данных о химическом составе продуктов переработки плодоовощного сырья и влиянии их на органолептические и физико-химические показатели качества продуктов при производстве кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Уметь: проводить исследования химического состава, органолептических и физико-химических показателей качества сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты. Владеть: методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: научно-техническую информацию об использовании продуктов переработки плодоовощного сырья в производстве кулинарной продукции и влиянии их на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Уметь: проводить оценку отечественного и зарубежного опыта по применению плодоовощного сырья для производства продуктов функционального назначения. Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании влияния плодоовощного сырья на качество производимой продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Исследовательская работа студентов» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Исследование химического состава и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки.

Раздел 2. Исследование физико-химических свойств компонентов плодоовощного сырья, оказывающих влияние на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Раздел 3. Исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 94 (18) часов, из них:

лабораторных занятий 76 (12) часов.

2. Самостоятельная работа 50 (126) часа, из них на подготовку к зачету – 10 (5) часов.

Аттестация – зачет, зачет с оценкой.

Б1.В.ОД.12 Современные технологии производства продуктов питания

1 Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: получение знаний и навыков, направленных на решение современных проблем науки в области производства безопасных продуктов питания, сбалансированных по составу нутриентов.

Задачами дисциплины являются:

- изучение технологических процессов производства наукоемкой продукции;
- овладение приемами организации и процессами производства конкурентоспособной продукции высокого качества на основе новейших технологий;
- применение полученных знаний и практических навыков в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: порядок организации и осуществления современных технологических процессов производства продукции питания различного назначения; основные параметры технологических процессов; требования к качеству продукции питания различного назначения Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания различного назначения, внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции питания; оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и новых условий производства на конкурентоспособность продукции Владеть: способностью разрабатывать

		мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: современные технологии производства продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания различного назначения; отечественные и международные стандарты и нормы в области современных технологий производства продуктов питания Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции питания различного назначения установленным нормам, анализировать причины возникновения дефектов и брака продукции Владеть: современными методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и продукции питания различного назначения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: технологические процессы и рациональные способы эксплуатации современного технологического оборудования при производстве продукции питания различного назначения Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания различного назначения, выбирать технические средства и современные технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: способностью принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания различного назначения

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии производства продуктов питания» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

Модуль 1. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания

Модуль 2. Инновационное технологическое оборудование
 Модуль 3. Централизованное производство полуфабрикатов
 Модуль 4. Охлажденные блюда и кулинарные изделия. Полуфабрикаты и готовые изделия быстрозамороженные и сублимационной сушки
 Модуль 5. Современные способы обработки и упаковки продуктов питания
 Модуль 6. Молекулярная кулинария

5 Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81 (16) часов, из них:
 - лекций – 36(4) часов, лабораторных работ – 36 (6);
2. Самостоятельная работа 63(128) часа на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ОД.13 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий

1 Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов производства и выпуска высококачественных мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кулинарных и кондитерских изделий с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, и проектной деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: порядок организации и осуществления технологических процессов производства мучных кулинарных и кондитерских изделий, основные параметры технологических процессов, требования к качеству мучных кулинарных и кондитерских изделий Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кулинарных и кондитерских

		изделий, внедрять новые виды сырья, оценивать влияние новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность вырабатываемой продукции Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кулинарных и кондитерских изделий
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества мучных кулинарных и кондитерских изделий Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кулинарных и кондитерских изделий Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества мучных кулинарных и кондитерских изделий, организовать и осуществлять технологический процесс производства мучных кулинарных и кондитерских изделий
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации, используемой для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий, порядок разработки нормативной, технической и технологической документации, виды сопроводительных документов на сырье и продукты, поступающие на предприятие Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства мучных кулинарных и кондитерских изделий Владеть: способностью организовать документооборот по производству мучных кулинарных и кондитерских изделий, использовать нормативную, техническую и

		технологическую документация в условиях производства мучных кулинарных и кондитерских изделий

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» является обязательной дисциплиной вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

Модуль 1. Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и кондитерских изделий

Модуль 2. Характеристика сырья и его подготовка

Модуль 3. Полуфабрикаты для мучных кулинарных и кондитерских изделий

Модуль 4. Замес теста и способы его разрыхления

Модуль 5. Дрожжевое тесто и изделия из него

Модуль 6. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Модуль 7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов

Модуль 8. Технология приготовления пирожных

Модуль 9. Технология приготовления тортов

Модуль 10. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности

Модуль 11. Национальные мучные кондитерские изделия

Модуль 12. Стандартизация и контроль качества мучных кулинарных и кондитерских изделий

5 Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 252/7, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа – 159 (27) часов, из них:

лекций – 38(6) часов, лабораторных работ – 96 (12);

2. Самостоятельная работа – 93(225) часа на подготовку к промежуточной аттестации – 32(4) часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области контроля качества продукции общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение:

- организации контроля качества продукции на предприятиях общественного питания;
- методов определения показателей качества продукции;
- формирование знаний и навыков по контролю качества кулинарной продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого)	Результаты обучения

	уровня освоения компетенции)	
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: основы повышения качества кулинарной продукции, организации контроля качества на предприятиях общественного питания; методы определения качества продукции. Уметь: осуществлять поиск и анализ информации о повышении качества выпускаемой продукции на основе использования современных достижений науки и техники. Владеть: навыками обобщать информацию о контроле качества кулинарной продукции, осуществлять выбор методов контроля, обеспечивающих наиболее достоверные результаты оценки их качества.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методики определения качества кулинарной продукции. Уметь: проводить исследования качества продукции по заданной методике. Владеть: навыками статистической обработки результатов исследования качества кулинарной продукции.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества продукции, производимой на предприятиях общественного питания. Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества производимой кулинарной продукции. Владеть: навыками статистической обработки информации по контролю качества производимой продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Методы определения показателей качества кулинарной продукции

Раздел 3. Контроль качества полуфабрикатов

Раздел 4. Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 76(33) часов, из них:

- лекции – 20(10) часов, лабораторных занятий 40(14) часов;

2. Самостоятельная работа 68(111) часа, из них на подготовку к экзамену – 27(4) часа.
Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.15 Управление качеством в общественном питании

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством продукции общественного питания в соответствии с рекомендациями международных и национальных стандартов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с теоретическими основами в области обеспечения и управления качеством продукции и технологических процессов;
- ознакомить с факторами, влияющими на качество продукции, с методами оценки показателей качества и механизмами управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО и принципами ХАССП, дать рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- сформировать практические подходы по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: методы оценки качества производимой продукции и факторы, влияющие на их качество; нормативные документы в области технологии производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства продукции питания. Уметь: проводить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять контроль за технологическим процессом производства продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

		пользоваться методами управления качеством продукции. Владеть: методами оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при проведении технологического контроля; навыками анализа технологических процессов производства продукции с целью поиска путей их совершенствования
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: технологические процессы приготовления продукции общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: использовать нормативные документы при оценке и контроле качества продукции общественного питания; проводить стандартные испытания по определению показателей качества используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО, ХАССП. Владеть: технологией производства продукции общественного питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания; нормативно-правовую базу в области качества продукции, деятельности по оценке качества продукции, производственный цикл предприятия; виды контроля на производстве; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания. Уметь: использовать нормативную, техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья,

		полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации. Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками ведения и заполнения журналов, предусмотренных для обеспечения качества и безопасности продукции на производстве.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством в общественном питании» входит в вариативную часть обязательных дисциплин Блока 1 «Дисциплины (модули)» включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Качество как объект управления. Основные понятия качества

Раздел 2. Механизм управления качеством продукции

Раздел 3. Методы управления и контроля качества продукции

Раздел 4. Государственные и международные стандарты и системы качества

Раздел 5. Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000. Основные термины и определения, связанные с системой менеджмента качества.

Раздел 6. Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП.

Раздел 7. Аудиты систем качества.

Раздел 8. Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества.

Раздел 9. Экономика качества.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63 (18) часа, из них: лекций – 18 (6), практических занятий – 36 (6).

2. Самостоятельная работа 45 (90) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.16 Система управления технологическими процессами и информационные технологии

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и методов самостоятельного анализа технологических процессов с

позиций автоматизации управления ими, ознакомление с основными принципами и техническими средствами построения систем управления.

Задачи дисциплины – сформировать представление об основных понятиях и терминологии в области автоматизации технологических процессов, применяемых методов, структуры и функций систем управления, принципов действия современных технических средств контроля и автоматизации, организации проектирования и эксплуатации систем, состава и функций систем управления основными технологическими процессами на предприятиях отрасли.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: основные понятия и определения из области управления; основные методы технологических процессов как объектов управления Уметь: выполнять системный анализ технологических процессов как объектов управления Владеть навыками: рационального управления технологическими процессами в профессиональной сфере
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом	Знать: принципы автоматического регулирования технологических параметров Уметь: составлять контуры автоматического регулирования важнейших технологических параметров Владеть навыками: эффективной организации труда на производстве, методами сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества работы предприятий и их подразделений

	экологических последствий их применения	
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: структуру технических средств систем управления; методы измерения основных параметров технологических процессов Уметь: подбирать технические средства для контроля и регулирования технологических параметров Владеть навыками: измерения и регулирования технологических параметров систем управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Система управления технологическими процессами и информационные технологии» входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Основные понятия и определения системы управления технологическими процессами

Раздел 2. Методы и функции управления технологическими процессами

Раздел 3. Технические средства систем управления

Раздел 4. Автоматические системы регулирования

Раздел 5. Автоматизированные системы управления технологическими процессами

Раздел 6. Системы управления технологическими процессами в общественном питании

Раздел 7. Проектирование и эксплуатация систем управления технологическими процессами

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81(18) часов в том числе: лекции- 36(6) часа, лабораторных занятий 36(6) часов,

2. Самостоятельная работа 27(90) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б 1.В.ДВ Элективная дисциплина по физической культуре и спорту-волейбол.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье; Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;
ОК-8	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни. Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – волейбол входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Методика обучения избранного вида спорта волейбол - и систем физических упражнений

Раздел 2. Общая физическая и специальная подготовка в волейболе

Раздел 3. Техническая подготовка в волейболе

Раздел 4. Тактическая подготовка в волейболе

Раздел 5. Специальная и волевая психическая подготовка

Раздел 6. Спортивная подготовка в волейболе

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 328/0 (указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные часы не переводятся), в том числе по очной и заочной формам обучения

Б1.В.ДВ Элективная дисциплина по физической культуре и спорту-баскетбол

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: является формирование физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье; Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;
ОК-8	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни. Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Баскетбол входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока 1 включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Методика обучения избранного вида спорта - баскетбол и систем физических упражнений

Раздел 2. Общая физическая и специальная подготовка в баскетболе

Раздел 3. Техническая подготовка в баскетболе

Раздел 4. Тактическая подготовка в баскетболе

Раздел 5. Специальная и волевая психическая подготовка

Раздел 6. Спортивная подготовка в баскетболе

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц-328/0 (указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные часы не переводятся), в том числе по очной (заочной) формам обучения

Б1.В.ДВ.1.1 Психология и педагогика

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является повышение общей и психолого-педагогической культуры студентов, овладение ими законами и закономерностями организационно-управленческой, научно- исследовательской и образовательной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- дать представление о сущности сознания, роли сознания и самосознания в поведении, общении и деятельности людей, формировании личности;
- научить понимать природу психики, знать основные психические функции и их физиологические механизмы;
- познакомить с содержанием, закономерностями, принципами, формами, средствами и методами педагогической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: особенности поведения, взаимоотношений работы в коллективе Уметь: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: знаниями, умениями, навыками толерантной работы в коллективе
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основы самоорганизации и самообразования, их роль в профессиональной деятельности Уметь: правильно и грамотно использовать те или иные методики для самоорганизации и самообразования Владеть: практическими навыками самоорганизации и самообразования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Психология и педагогика» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Предмет, задачи, отрасли и методы психологии
- Раздел 2. Психические познавательные процессы
- Раздел 3. Эмоционально-волевая сфера человека
- Раздел 4. Психология личности и малых групп
- Раздел 5. Межличностные отношения и общение
- Раздел 6. Объект, предмет, задачи, функции и методы педагогики
- Раздел 7. Образование как процесс и результат педагогической деятельности
- Раздел 8. Педагогический процесс как система
- Раздел 9. Формы организации учебной деятельности
- Раздел 10. Семья и ее роль в воспитании детей

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (12) часа, из них:

- лекции- 18(2) часов, практических занятий – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа 27(60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.1.2 Социальная психология

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании у студентов комплексного социально-психологического видения явлений, происходящих в различных видах человеческих взаимоотношений.

Задачами дисциплины являются:

-раскрыть специфику и особенности социально-психологического знания, рассмотреть взаимосвязи между различными предметными областями социальной психологии;

-рассмотреть историю развития социально-психологических знаний, их связь с развитием различных гуманитарных дисциплин и самой психологической науки;

-представить различные подходы к исследованию социально-психологических феноменов, имеющиеся в зарубежной и отечественной науке;

-продемонстрировать значимость выявленных социально-психологических закономерностей для понимания современного состояния общества и решения его проблем.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: особенности поведения, взаимоотношений работы в коллективе Уметь: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: знаниями, умениями, навыками толерантной работы в коллективе

ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основы самоорганизации и самообразования, их роль в профессиональной деятельности Уметь: правильно и грамотно использовать те или иные методики для самоорганизации и самообразования Владеть: практическими навыками самоорганизации и самообразования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная психология» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в социальную психологию

Раздел 2. Социальная психология общения и взаимодействия

Раздел 3. Социальная психология личности

Раздел 4. Социальная психология групп

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (12) часов, в том числе:

лекции- 18(2) часов, практических занятий – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа 27(60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.1.3. Психология личности и профессиональное самоопределение

Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков психолого-педагогической культуры, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации.

Задачами дисциплины является:

-уметь толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личностные возможности, с учётом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний;

- иметь представление о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности;

- иметь представление о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах;

- иметь представление о способах профессионального самоопределения.

Концепция дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» направлена на формирование у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представлений о мире профессий, жизненном и профессиональном самоопределении личности, основах профориентации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. Уметь: применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими. Владеть: навыками применения на практике полученных знаний и навыков в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии. Уметь: использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего. Владеть: навыками использования простейших приемов развития и тренировки психических процессов, а также приемов психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; навыками выбора собственного пути профессионального обучения; навыками планирования и составления временной перспективы своего будущего.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.3. «Психология личности и профессиональное самоопределение» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Личностные регуляторы выбора профессии

Раздел 2. Психология профессиональной деятельности

5.Общая трудоемкость – часов/зачётных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (12) часов, из них: лекций – 18(2), практических занятий – 18 (4).

2. Самостоятельная работа 27 (60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.1 Русский язык и культура речи

Целью дисциплины является формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков осмысленной речевой практики студентов, повышение их языковой компетенции, способствование эффективному освоению ведущих дисциплин по специальностям, помощь в деле самостоятельной выработки мировоззренческих ориентиров, ценностных установок, общекультурной самоидентификации. Получение знаний по культуре речи предполагают развитие творческих способностей человека в современной жизни, влияние на его духовно-нравственные позиции и определение пути к совершенствованию в профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать навыки грамотной письменной учебно-научной речи и речи, необходимой в будущей профессиональной деятельности;
- научить вести межличностный и социальный диалог, разрешать конфликтные ситуации, используя эффективные методики общения;
- научить выступать публично, аргументировать собственную позицию в соответствии с нормами русского литературного языка и речевого этикета;
- анализировать готовые тексты различных жанров, создавать свой текст, осуществлять правку готового текста с учётом требований оптимальной коммуникации.
- познакомить с различными этнориторическими идеалами, национальными особенностями речевого и неречевого поведения;
- совершенствовать уровень владения нормами русского литературного языка;
- уметь распознавать, предупреждать и исправлять речевые ошибки;
- некорректные высказывания;
- выявлять особенности использования языковых единиц всех уровней в текстах разной функциональной принадлежности;

Такая ориентация процесса обучения делает необходимым обращение к различным направлениям научных исследований в языкознании: психолингвистике, функциональной стилистике, стилистике текста, практической стилистике, исследованиям по риторике, ораторскому искусству и др.

2. Перечень планируемых результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основные типы языковых норм: орфоэпические, морфологические, лексические, стилистические; важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи Уметь: обеспечивать необходимые коммуникативные качества речи: правильность, чистоту, точность, богатство (разнообразие), логичность, уместность, доступность, действенность Владеть: культурой речи и коммуникативной компетентностью
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: основные нормы современного русского литературного языка; важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи Уметь: анализировать текст на предмет соответствия его нормам современного русского языка Владеть: культурой речи и коммуникативной компетентностью; современными нормами русского литературного языка

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Русский язык и культура речи: предмет и общие понятия курса
2. Разновидности форм речи и функциональные стили современного русского литературного языка
3. Культура речи и русский литературный язык
4. Публичная речь и ораторское искусство: история предмета и общие понятия.
5. Требования к ораторской речи. Специфика и структура публичного выступления
6. Социально – психологические особенности публичного выступления.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(14), из них:
- практических занятий – 36(8) часов.
 2. Самостоятельная работа - 27(58) часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.2 Культурология

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков гуманистического мировоззрения, воспитание высших нравственных качеств, лежащих в основе овладения профессиональным мастерством, развитие умения адекватно воспринимать и оценивать особенности развития культуры в

новых социально-экономических условиях. Основные закономерности развития культуры как неотъемлемой части духовной жизни общества, соотношение и взаимодействие типов, видов, сфер и частей культуры в едином предметном пространстве, а также выявление роли и места России в мировом культурном процессе.

Задачи дисциплины. Для достижения этой цели программа предусматривает решение определенных учебных задач, связанных с раскрытием истории становления и развития мировой культуры, определением места и роли русской культуры в мировом культурологическом процессе, современной ситуации в России и процессов, происходящих в духовной сфере общества; выявлением структуры и социальных функций культуры. Значительное место в программе уделено решению такой задачи, как определение предмета и задач культурологии как науки, ее места в системе образования в вузах России, особенность и взаимосвязь различных культурологических теорий. Специальный раздел программы посвящен выявлению типов и форм культуры, их взаимосвязи. Программой предусмотрено изучение такой сложной, актуальной проблемы как взаимодействие массовой и элитарной культур, а также интеграция культуры и социума.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основные типы языковых норм: орфоэпические, морфологические, лексические, стилистические; важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи; предмет, цели и задачи курса Уметь: обеспечивать необходимые коммуникативные качества речи: правильность, чистоту, точность, богатство (разнообразие), логичность, уместность, доступность, действенность Владеть: культурой речи и коммуникативной компетентностью
ОК-6	Способностью работать в коллективе толерантно, воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Знать: сущность, структуру, функции, закономерности и основные исторические типы культуры Уметь: помогать гармоничному сочетанию специальных (профессиональных) и гуманитарных знаний Владеть: воспринимать культуру как сферу подлинной свободы личности, решения ею «вечных вопросов» бытия человека; гармоничного сосуществования в социуме

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Культурология» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенные в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

- 1 Структура и состав современного культурологического знания.
- 2 Методы культурологических исследований.
- 3 Основные понятия культурологии
- 4 Культурогенез как происхождение и развитие культуры
- 5 Основные типы культуры
- 6 Локальные культуры
- 7 Место и роль России в мировой культуре
- 8 Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе
- 9 Культура и социум

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

3. Контактная работа 45(14), из них:

- практических занятий – 36(8) часов.

2. Самостоятельная работа - 27(58) часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.3. Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков, необходимых для работы на персональном компьютере, самостоятельного изучения специальной литературы, правильного истолкования и оценки получаемых результатов, а также формирование навыков самостоятельной работы.

Задачами дисциплины является:

- изучение основ работы с операционной системой;
- изучение основ работы в офисных пакетах и пакетах прикладных программ специального назначения;
- изучение основ работы с мультимедийной информацией.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной	Знать: основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой,

	и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	табличной, графической и другой информации; приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями слуха); приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями слуха); приемы использования компьютерной техникой, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата) Уметь: использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (для студентов с нарушениями слуха); использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы-синтезаторы речи, программы невидимого доступа к информации (для студентов с нарушениями зрения); использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода-вывода информации, специальное программное обеспечение (для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата); использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности Владеть: навыками использования индивидуальных слуховых аппаратов и звукоусиливающей аппаратуры (для студентов с нарушениями слуха); навыками использования брайлевской техники, видеоувеличителей, программ-синтезаторов речи, программ невидимого доступа к информации (для студентов с нарушениями зрения); навыками использования адаптированной компьютерной техники, альтернативных устройств ввода-вывода информации, специального программного обеспечения (для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата); навыками использования альтернативных средств коммуникации в учебной деятельности.
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения; приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья Уметь: работать с программными средствами универсального назначения, соответствующие современным требованиям; осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами; использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в учебной и

		будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства Владеть: навыками работы с программными средствами универсального назначения, соответствующие современным требованиям; навыками выбора способа представления информации в соответствии с учебными задачами; навыками использования специальных информационных и коммуникационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; навыками использования приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы информационных технологий

Раздел 2. Работа с текстовой информацией

Раздел 3. Работа с табличной информацией

Раздел 4. Основы обработки графических изображений

5.Общая трудоемкость – часов/зачётных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (12) часов, из них: практических занятий – 36 (8).

2. Самостоятельная работа 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.1 Административное право

1. Цели и задачи

Целью дисциплины является дать студентам основные знания о праве, выработать позитивное отношение к нему, осознать необходимость соблюдения правовых норм, тем самым обеспечить полную профессиональную подготовку бакалавра функционирующего в условиях правового государства.

Задачи дисциплины:

- выработать ценностные жизненные ориентации, основанные на приоритете прав и свобод личности;

- привить практические навыки работы с конституционным, гражданским, административным и трудовым законодательством Российской Федерации;

- обучить студентов правильной ориентации в конституционном, гражданском административном и трудовом праве Российской Федерации, его применению в повседневной жизни и в практической работе;

- развить способность к юридически грамотным действиям в последующей повседневной жизни и профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основные нормативные правовые документы; Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; Владеть: владеть основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации.
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: права и обязанности человека и гражданина; Уметь: использовать нормы действующего законодательства в практической деятельности; Владеть: опытом приведения примеров гуманизма, свободы и демократии

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Административное право» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

4.Содержание программы

1	Исполнительная власть и государственное управление
2	Административное право как отрасль права, наука и учебная дисциплина
3	Административно-правовые нормы и отношения
4	Граждане РФ, иностранные граждане и лица без гражданства как субъекты административного права
5	Административно-правовой статус органов исполнительной власти
6	Государственная служба в Российской Федерации
7	Административно-правовой статус организаций
8	Формы деятельности исполнительной власти
9	Методы деятельности исполнительной власти
10	Административное правонарушение и административная ответственность
11	Административные наказания и правила их назначения
12	Административный процесс и административно-процедурное производство
13	Административная юрисдикция

14	Система органов, уполномоченных рассматривать дела об административных правонарушениях
15	Производство по делам об административных правонарушениях
16	Обеспечение законности и дисциплины в деятельности органов исполнительной власти
17	Административно-правовая организация управления экономикой
18	Административно-правовая организация управления административно-политической сферой

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(12), из них:

лекции – 18(2) часов, практических занятий – 18(4) часов

2. Самостоятельная работа - 27(60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.2 Основы законодательства по защите прав потребителей

Целями дисциплины «Основы законодательства по защите прав потребителей» являются:

- формирование у студентов комплексного представления о функционировании системы защиты прав потребителя России,
- приобретение студентами теоретических и практических знаний в области отношений между юридическими и физическими лицами, возникающими при защите прав потребителей;
- приобретения профессионализма и ответственности за свою деятельность.
- формирование и развитие качественно более высокого правосознания на основе: новых более глубоких знаний законодательства в сфере защиты прав потребителя, эффективной работы с нормативными актами и данными судебной практики, уважения к нормам права в рассматриваемой сфере и уверенности в их реализации.

Задачи дисциплины являются:

- изучение прав, гарантированных потребителям, действующим законодательством;
- изучение прав и обязанностей изготовителей (исполнителей и продавцов) во взаимоотношениях с потребителями;
- изучение механизма досудебной и судебной защиты прав потребителей;
- изучение системы государственной и общественной защиты прав потребителей;
- приобретение умений и навыков в работе с нормативными актами;
- приобретение навыков к самостоятельному оперативному использованию норм, регулирующих отношения производителей (продавцов) и потребителей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: действующее законодательство о защите прав потребителей и ориентироваться в нем; Уметь: использовать свои знания, самостоятельно разбирать практическую ситуацию в виде конкретного спора между участниками хозяйственной деятельности, сформулировать правовую позицию в интересах соответствующей стороны, обосновать и защитить ее; Владеть: методикой защиты прав потребителей
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: основные правовые категории потребительского права (товар, работы, услуги); сроки, установленные законодательством о защите прав потребителей, и их практическую значимость; виды гражданско-правовых договоров; Уметь: формулировать и обосновывать выводы по основным проблемам потребительского права; составлять проекты договоров, заключаемых потребителями с продавцами, изготовителями, исполнителями; составлять документы, необходимые для обращения в компетентные органы для защиты нарушенных прав потребителя. Владеть: методикой правильного составления необходимых документов в уполномоченные органы для защиты и восстановления нарушенных прав потребителей.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы законодательства по защите прав потребителей» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

4 Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основные положения

Тема 1. Законодательство по защите прав потребителей. Общие положения

Тема 2. Право потребителей на информацию

Тема 3. Ответственность изготовителя (исполнителя, продавца) за нарушение прав потребителей.

Тема 4. Защита прав потребителей в случае приобретения товаров ненадлежащего качества.

Тема 5. Сроки предъявления требований в отношении недостатков товара.

Тема 6. Защита прав потребителей при выполнении работ, оказании услуг

Раздел 2. Юридическая ответственность за нарушение прав потребителей

Тема 7. Административная и уголовная ответственность за нарушение прав потребителей.

Тема 8. Судебная защита прав потребителей.

Тема 9. Государственная и общественная защита прав потребителей.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(12) часов в том числе:

лекции 18(2) часов, практические занятия 18(4) часов;

2. Самостоятельная работа 27(60) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.3. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями

Цель дисциплины: формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков в области социальных систем, уровней и способов управления социальной защитой населения; системных представлений о природе семейно-брачных отношений, о психологических закономерностях функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи инвалидам; получение теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков в области социального образования лиц с ограниченными возможностями.

Задачами дисциплины является:

- научить студентов использовать нормы позитивного социального поведения, реализовывать свои права адекватно законодательству;
- дать студентам представление о механизмах социальной адаптации инвалидов;
- дать студентам представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов; основах гражданского, семейного, трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; основные правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты и образования;
- научить студентов анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- научить студентов составлению необходимых заявительных документов, резюме, осуществлению самопрезентации при трудоустройстве;
- научить студентов использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

Концепция дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» основана на необходимости изучения комплекса мер, направленных на восстановление умений и навыков нуждающихся граждан, их адаптация в социально-средовых условиях; восстановление социального статуса и способности к самостоятельной общественной, семейной, бытовой деятельности граждан с ограниченными возможностями в рамках действующего законодательства, регулирующего вопросы их социальной адаптации и жизнедеятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компет е-нций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения	Результаты обучения

	компетенции)	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; основы гражданского и семейного законодательства; основы трудового законодательства, основы регулирования труда инвалидов; основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; функции органов труда и занятости населения Уметь: использовать свои права адекватно законодательству; анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; составлять необходимые заявительные документы Владеть: использования своих прав; анализа и применения норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации; составления необходимых заявительных документов.
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: механизмы социальной адаптации. Уметь: использовать нормы позитивного социального поведения составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве использовать приобретённые знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Владеть: применения норм позитивного социального поведения; составления резюме, самопрезентации навыками использования приобретённых знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.3.3. «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия

Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов

Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства

Тема 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов

Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации

Тема 7. Медико-социальная экспертиза

Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида

Тема 9. Трудоустройство инвалидов

5.Общая трудоемкость – часов/зачётных единиц - 72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (12) часов, из них: лекций – 18(2), практических занятий – 18 (4).

2. Самостоятельная работа 27 (60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологически активные добавки

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний об основных пищевых, биологически активных добавках, пищевых улучшителях и практических навыков по определению их состава и физико-химических свойств, применению в технологии продуктов питания.

Задачами дисциплины является изучение:

- классификации и кодификации пищевых добавок, требований безопасности при их применении;
- химического состава, строения и свойств основных групп пищевых добавок, улучшающих внешний вид продуктов, изменяющих их структуру и физико-химические свойства, влияющих на вкус и аромат, повышающих сохранность пищевого сырья и продуктов питания;
- классификации и функциональной роли биологически активных добавок и улучшителей;
- технологических функций и механизмов действия пищевых добавок, способов их внесения и эффективности использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведения в пищевых системах;
- формирование практических навыков по определению состава и свойств пищевых, биологически активных добавок и улучшителей, по применению их в технологии продуктов питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в	Знать: химическую природу и свойства пищевых, биологически активных добавок и улучшителей; способы получения, технологические функции и механизмы действия добавок; технологию внесения их и эффективность использования. Уметь: осуществлять поиск, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных о пищевых, биологически активных

	требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	добавках и улучшителях. Владеть: навыками выбора пищевых, биологически активных добавок и улучшителей для производства продуктов питания с заданными свойствами.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методики исследования химического состава и физико-химических свойств пищевых, биологически активных добавок и улучшителей. Уметь: проводить исследования по установлению влияния пищевых, биологически активных добавок и улучшителей на свойства сырья и пищевых продуктов. Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании влияния пищевых, биологически активных добавок и улучшителей на свойства сырья и пищевых продуктов.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: отечественные и зарубежные технологии продуктов питания с использованием пищевых, биологически активных добавок и улучшителей. Уметь: анализировать научно-техническую информацию об использовании пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в производстве продуктов питания нового поколения. Владеть: технологией введения пищевых, биологически активных добавок и улучшителей при производстве продукции с заданными свойствами.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Общие сведения о пищевых, биологически активных добавках и улучшителях

Раздел 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов

Раздел 3. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

Раздел 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов

Раздел 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов

Раздел 6. Биологически активные добавки к пище

Раздел 7. Растительные белки. Ферментные препараты

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(18) часов, из них:
 - лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов;
 2. Самостоятельная работа 45 (90) часа, из них на подготовку к зачету– 5(5) часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области методов, используемых при исследовании свойств сырья и продуктов питания.

Задачами дисциплины является:

- изучение теоретических основ методов, применяемых при исследовании продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- формирование практических навыков определения химического состава и физико-химических свойств сырья и продуктов питания различными методами анализа.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания. Владеть: навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания. Уметь: проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике. Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.

ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов. Уметь: анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Владеть: навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Классификация измерительных методов исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Отбор и способы подготовки проб сырья и пищевых продуктов к анализу.

Раздел 2. Методы определения плотности продовольственного сырья и продуктов питания.

Раздел 3. Оптические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.

Раздел 4. Электрохимические методы исследования сырья и пищевой продукции.

Раздел 5. Хроматографические методы исследования сырья и пищевой продукции.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(18) часов, из них:

- лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часа, из них на подготовку к зачету – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Микробиология» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию действующих технологических процессов, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки сырья на основе максимального использования всех имеющихся пищевых ресурсов.

Задачами дисциплины «Микробиология» являются:

- изучение микробиологических процессов наиболее значимых в пищевых производствах
- изучение явлений и процессов биологической природы в создании современных малоотходных и безотходных технологий пищевой промышленности в системе народного хозяйства;

- изучение основных понятий будущей профессиональной деятельности в области пищевой микробиологии, раскрывающих ее сущность, объекты, виды и основные задачи;
- получение первичных навыков работы с различными источниками сырья, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать новейшие достижения в области микробиологии в пищевой промышленности. Уметь проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств. Владеть умением проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции. Уметь использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции для характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания. Владеть умением использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с	Знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования . Уметь использовать современные

	использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования . Владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест Уметь владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест Владеть знаниями правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Знать приоритеты в сфере производства продукции питания, решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть знаниями устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,

	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.1 «Микробиология» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Современное состояние микробиологии в мире.
2. Основоположники микробиологии.
3. Методы получения штаммов микроорганизмов.
4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.
5. Получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.
6. Виды брожений, использование брожений в пищевой промышленности
8. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.
9. Частная микробиология.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(16) часов, из них:
лекции – 18(4) часов, лабораторных занятий 36(6) часов.
 2. Самостоятельная работа 45(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнологии в пищевой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Биотехнологии в пищевой промышленности» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию действующих технологических процессов, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки сырья на основе максимального использования всех имеющихся пищевых ресурсов.

Задачами дисциплины «Биотехнологии в пищевой промышленности» являются:

- изучение биотехнологических процессов наиболее значимых пищевых производств
- изучение явлений и процессов биологической природы в создании современных малоотходных и безотходных технологий пищевой промышленности в системе народного хозяйства;
- изучение основных понятий будущей профессиональной деятельности в области пищевой биотехнологии, раскрывающих ее сущность, объекты, виды и основные задачи;
- получение первичных навыков работы с различными источниками сырья, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности. Уметь проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств. Владеть умением проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции. Уметь использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции для характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания. Владеть умением использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные	Знать современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования . Уметь использовать современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования . Владеть современными информационными

	технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест Уметь владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест Владеть знаниями правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать приоритеты в сфере производства продукции питания, решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть знаниями устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.2 «Биотехнологии в пищевой промышленности» относится к вариативной части дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.
2. Сырьевые ресурсы биотехнологии.
3. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.
4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.
5. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.
6. Биотехнологические процессы получения пищевых кислот.
7. Получение пищевых веществ методами биотехнологии.
8. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.
9. Биоповреждение материалов в пищевой промышленности. Химические

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(16) часов, из них:
лекции – 18(4) часов, лабораторных занятий 36(6) часов.

2. Самостоятельная работа 45(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.6.1 Холодильная техника и технология

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

Задачами дисциплины - является изучение основ теории и развития различных способов получения искусственного холода, а также технических средств получения и применения холода; изучение влияния холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, определение оптимальных условий проведения технологических процессов с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений; разработка научно-обоснованных методов снижения потерь массы продуктов при холодильной обработке и хранении; совершенствование и создание новых технологий холодильной обработки и хранения совместно с другими методами консервирования, позволяющими минимизировать изменения свойств и потери массы продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения)	Результаты обучения

	компетенции)	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: Физические основы и оборудование для получения и низких температур в пищевой промышленности, принцип работы и технологический расчет. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: Управлять параметрами технологических процессов, влияя на основные показатели выпускаемой продукции. Рациональными методами управления процессов и эксплуатации машин и аппаратов. Рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: Достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в области пищевых производств. рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политики разрабатывать

		производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Владеть: методами расчета производственных мощностей и загрузке оборудования, участия в разработке технически обоснованных норм времени; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Холодильная техника и технология» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические процессы получения низких температур.

Способы охлаждения.

Тема 2. Термодинамические основы холодильных машин.

Циклы холодильных машин. Расчет цикла холодильных машин.

Тема 3. Принцип действия паровых компрессионных холодильных машин.

Система охлаждения холодильной техники

Тема 4. Теплообменные аппараты холодильных установок.

Конденсаторы, испарители, охлаждающие приборы.

Тема 5. Холодильные агенты и холодоносители.

Классификация, ассортимент, характеристика и особенности использования.

Тема 6. Типы холодильных машин.

Назначение, особенности устройства и применения холодильных машин.

Тема 7. Компрессоры холодильных машин.

Назначение, классификация, конструкция и принцип работы.

Тема 8. Автоматизация и регулирование работы холодильных машин и установок.

Принцип автоматизации и регулирования работы, управления процессом и контроль параметров.

Тема 9. Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование.

Классификация холодильников. Холодильное торговое оборудование. Принцип подбора оборудования, схемы размещения и проектирования холодильников. Тепловой баланс охлаждаемых помещений.

Тема 10. Холодильное технологическое оборудование.

Определение номенклатуры, количества единиц оборудования. Способы и оборудование без машинного охлаждения.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81(18) часов, из них:

лекции- 36(6) часов, лабораторных занятий 36(6);

2. Самостоятельная работа 63(126) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.6.2 Научные основы применения холода

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

Задачами дисциплины - является изучение основ теории и развития различных способов получения искусственного холода, а также технических средств получения и применения холода; изучение влияния холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, определение оптимальных условий проведения технологических процессов с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений; разработка научно-обоснованных методов снижения потерь массы продуктов при холодильной обработке и хранении; совершенствование и создание новых технологий холодильной обработки и хранения совместно с другими методами консервирования, позволяющими минимизировать изменения свойств и потери массы продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: Физические основы и оборудование для получения и низких температур в пищевой промышленности, принцип работы и технологический расчет. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: Управлять параметрами технологических процессов, влияя на основные показатели выпускаемой продукции. Рациональными методами управления процессов и эксплуатации машин и аппаратов. Рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим

		процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники. Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: Достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в области пищевых производств. рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Владеть: методами расчета производственных мощностей и загрузке оборудования, участия в разработке техниче ски обоснованных норм времени; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы применения холода» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические процессы получения низких температур. Способы охлаждения.

Тема 2. Термодинамические основы холодильных машин. Циклы холодильных машин. Расчет цикла холодильных машин.

Тема 3. Принцип действия паровых компрессионных холодильных машин. Система охлаждения холодильной техники

Тема 4. Типы холодильных машин. Назначение, особенности устройства и применения холодильных машин.

Тема 5. Компрессоры холодильных машин. Назначение, классификация, конструкция и принцип работы.

Тема 6. Основы холодильного консервирования пищевых продуктов. Принципы сохранения пищевых продуктов. Влияние низких температур на микроорганизмы, клетки, ткани. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении.

Тема 7. Виды холодильной обработки пищевых продуктов. Охлаждение, замораживание, подмораживание

Тема 8. Теплофизические параметры пищевых продуктов. Изменение теплофизических параметров пищевых продуктов и температурные графики.

Тема 9. Тепло и массообменные процессы в холодильной технологии. Тепловой расчет процесса охлаждения, замораживания. Тепломассообмен при холодильном хранении и размораживании.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81(18) часов, из них:

- лекции- 36(6) часов, лабораторных занятий 36(6);

2. Самостоятельная работа 63(126) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.7. Оборудование малых предприятий

Целью дисциплины является изучение механизации и автоматизации технологических процессов, анализ рынка оборудования для небольших предприятий общественного питания, подбор, установка и рациональная эксплуатация этого вида оборудования.

Задачами дисциплины является изучение:

-систем и комплексов машин;

- назначения, классификации, устройства, технические характеристики торгово-технологического оборудования;

- принципов расчета и конструирования торгово-технологического оборудования включая средства автоматизации, контроля и управления.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: основы теории процессов, реализуемых конкретными видами оборудования Уметь: разрабатывать и обосновывать технологические процессы для предприятий отрасли Владеть навыками эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности

ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов Владеть навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: выбора конкретных видов технологического оборудования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование малых предприятий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока1 «Дисциплины (модули)» включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.

С

содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1. Машины для обработки овощей

Тема 2. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 3. Машины для кондитерского цеха

Тема 4. Машины для нарезки продуктов

Тема 5. Посудомоечные машины

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 1. Варочное тепловое оборудование

Тема 2. Жарочные тепловые аппараты

Тема 3. Жарочно-пекарные камеры

Тема 4. Многофункциональное оборудование

Тема 5. Нейтральное оборудование. Водонагревательное оборудование

Тема 6. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии

Раздел 3. Торгово-технологическое оборудование

Тема 1. Весоизмерительное оборудование

Тема 2. Контрольно-кассовые машины

Тема 3. Торговые автоматы

5. Общая трудоемкость – часов зачетных единиц – 108/3, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 63 (18) часов, из них:

- лекции 18(6) часов, лабораторных занятий 36 (6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.7.2 Специфические процессы пищевых производств

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: обучение студентов теоретическим основам процессов пищевой технологии; подготовка студентов к решению вопросов связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

Задачами дисциплины является:

- изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;

- изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;

- изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;

- разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК - 2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: об основных направлениях научно-технологического прогресса в пищевой промышленности и состоянии технической оснащенности предприятий отрасли; принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов. Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания, находить оптимальные и рациональные технологические режимы

		осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. Владеть: методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК–1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменение в ходе технологического процесса, основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, закономерности протекания основных процессов пищевых производств, методы расчета процессов и основных параметров аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов. Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. Владеть: методикой: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов по определению свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания.
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания;	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их эффективности; основные принципы разработки технологических процессов производства продуктов питания и выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при расчете новых технологических процессов производства

	выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	продуктов питания, правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. Владеть: навыками разработки новых технологических процессов производства продуктов питания, выбора технических средств и технологий с учетом экологических условий их применения и приоритетов в сфере производства продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Специфические процессы пищевых производств» входит в дисциплины по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение. Основные положения и научные основы курса
 Раздел 2 Гидромеханические процессы
 Раздел 3 Тепловые процессы
 Раздел 4 Массообменные процессы
 Раздел 5 Биотехнологические процессы

5. Общая трудоёмкость - часов/зачётных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(18) часов, из них:
 лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий – 36(6).
 2. Самостоятельная работа – 45(90) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.8.1 Учет и отчетность в ресторанном бизнесе

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является доведение до студентов информации об основах и порядке ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания на основе изучения плана счетов бухгалтерского учета, принципа двойной записи и их применения в процессе хозяйственной деятельности.

Задачами дисциплины является изучение:

- ключевых понятий, основных принципов, приемов бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- методологии ведения бухгалтерского учета имущества на предприятиях общественного питания;
- подготовка и предоставление достоверной информации о деятельности предприятия, необходимой внутренним и внешним пользователям бухгалтерской отчетности;
- приобретение навыков для дальнейшего совершенствования знаний в области бухгалтерского учета.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: Элементы метода бухгалтерского учета, методику формирования учетных записей и формы документирования свершившихся фактов. Уметь: Правильно оценивать, классифицировать и систематизировать на бухгалтерских счетах отдельные факты хозяйственной деятельности предприятия, оформлять учетные записи в первичных документах и учетных регистрах. Владеть: Методами формирования и анализа учетной информации.
ПК-16	Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Знать: Современные тенденции оценки объектов бухгалтерского наблюдения, экономико-правовых аспектов и логики отражения фактов хозяйственной деятельности на счетах бухгалтерского учета и в финансовой отчетности. Уметь: Определять в соответствии с экономическим содержанием фактов хозяйственной жизни их влияние на показатели бухгалтерской отчетности. Владеть: Навыками применения основных принципов и стандартов бухгалтерского учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности на предприятиях общественного питания

3 . Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Учет и отчетность в ресторанном бизнесе» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет и метод бухгалтерского учета

Раздел 2. Бухгалтерский баланс

Раздел 3. Система счетов и двойная запись

Раздел 4. Учет внеоборотных активов на предприятиях общественного питания

Раздел 5. Учет производственных запасов на предприятиях общественного питания

Раздел 6. Учет денежных средств на предприятиях общественного питания

Раздел 7. Учет расчетов на предприятиях общественного питания

Раздел 8. Учет финансовых результатов на предприятиях общественного питания

Раздел 9. Бухгалтерская отчетность

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(16) часов из них:

лекции - 18(4) часов, практические занятия - 18(6) часов;

2. Самостоятельная работа 27(56) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.8 Ценообразование

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков осмысленному решению задач в области ценообразования, стоящих перед экономикой страны, отраслями АПК и хозяйствующими субъектами. В рамках дисциплины раскрываются методология, принципы и особенности ценообразования для отраслей АПК, рассматриваются механизмы установления цен, стратегия и тактика ценообразования в условиях рыночной экономики, современные методы ценовой политики государства.

Задачами дисциплины является изучение:

- теоретических основ ценообразования;
- методических основ и методов ценообразования;
- формирование навыков решения прикладных задач в области ценообразования.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знать: современные подходы и методы ценообразования; основные принципы и правила ценообразования; законодательные и нормативные акты, регулирующие процесс ценообразования. Уметь: принимать грамотные решения в области ценообразования с учетом конкретных ситуаций посредством мониторинга и анализа финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания. Уметь систематизировать и анализировать информацию по вопросам ценообразования. Владеть: навыками определения цен на различных рынках товаров и услуг; навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля.
ПК-16	способностью	Знать: основные проблемы ценообразования

	планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	на современном этапе развития и пути их преодоления; особенности ценообразования в агропромышленном комплексе РФ; зарубежный опыт в области эффективного ценообразования. Уметь: планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов использовать информационные технологии в практике ценообразования; проводить аудит финансовых и материальных ресурсов Владеть: Методикой планирования стратегией развития предприятия.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ценообразование» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие и сущность цены и ценообразования.

Тема 2. Виды цен.

Тема 3. Состав и структура цен.

Тема 4. Методология ценообразования.

Тема 5. Стратегии ценообразования.

Тема 6. Государственное регулирование цен.

Тема 7. Ценообразование на продукцию сельского хозяйства.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45(16) часов в том числе:

лекции- 18(4) часов, практических занятий 18(6) часов.

2. Самостоятельная работа 27(56) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

Б1.В. ДВ.9.1 Организация питания в санаторно-курортных организациях

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных организаций, изучение основ рационального питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

– структуры службы питания и её роли в комплексе услуг санаторно-курортных организаций;

– типов и характеристик предприятий питания при санаторно-курортных организациях;

– организации производственно-технологической деятельности службы питания в санаторно-курортных организациях;

– организации питания и обслуживания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: Структуру, виды и типы производства предприятий питания при санаторно-курортных организациях. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях при санаторно-курортных организациях. Специальные виды обслуживания потребителей. Правила сервировки столов согласно виду обслуживания. Особенности обслуживания туристов. Уметь: Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания при санаторно-курортных организациях. Обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Профессиональными навыками по разработке производственной программы предприятий питания при санаторно-курортных организациях. Практическими навыками в области организации обслуживания потребителей.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания санаторно-курортных организациях. Уметь: Использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания при санаторно-курортных организациях.
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и	Знать: Методы взаимодействия с потребителями разных культур. Особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания. Требования систем

	использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	качества и безопасности пищевой продукции в области развития индустрии питания и гостеприимства Уметь: Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: Методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация питания в санаторно-курортных организациях» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Организация санаторно-курортной деятельности.

Раздел 2. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(19) часов, из них:

- лекции- 36(4) часов, практических занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 56(125) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В. ДВ.9.2 Технология и организация услуг питания при туристических комплексах

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование знаний в области организации общественного питания на предприятиях сферы гостеприимства в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры службы питания и её роли в гостиничных предприятиях;
- типов и характеристик предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах;
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в гостиницах и туристических комплексах;
- организации питания и обслуживания туристов с учётом их национальных особенностей, традиций и культуры питания;
- особенностей обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: Структуру, виды и типы производства предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях при гостиницах и туристических комплексах. Специальные виды обслуживания потребителей. Правила сервировки столов согласно виду обслуживания. Особенности обслуживания туристов. Уметь: Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания при гостиницах и туристических комплексах. Обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Профессиональными навыками по разработке производственной программы предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах. Практическими навыками в области организации обслуживания потребителей.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания при гостиницах и туристических комплексах Уметь: Использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование	Знать: Методы взаимодействия с потребителями разных культур. Особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания. Требования систем качества и безопасности пищевой продукции в области развития индустрии питания и гостеприимства

	новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Уметь: Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства Владеть: Методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология и организация услуг питания при туристических комплексах» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули), включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Характеристика гостиничного хозяйства.

Раздел 2. Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса.

Раздел 3. Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах.

Раздел 4. Организация питания пассажиров различных видов транспорта.

Раздел 5. Организация обслуживания и питания иностранных туристов.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 88(19) часов в том числе:

- аудиторных 72(10) часов в том числе: лекции- 36(4) часов, практических занятий 36(6) часов;

- внеаудиторных 16(9) часов;

2. Самостоятельная работа 56(125) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ДВ.10.1 Введение в специальность

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в обществе.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с историческими процессами становления и формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;
- ознакомление с терминами и определениями общественного питания;
- ознакомление с основной нормативной документацией и обучение практическим навыкам в их пользовании;
- ознакомление с теоретическими и практическими основами в области общественного питания;
- обозначение роли специалиста общественного питания на производстве;
- ознакомление с основными способами механической и кулинарной обработки продуктов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного

функционирования и совершенствованию качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: основные этапы технологического процесса производства продукции питания, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению нормативной документации; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания. Владеть: методами составления рецептур; правилами количественного и качественного подбора сырья в составе блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Знать: основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий питания; производственный цикл предприятия; основы делопроизводства и документооборота; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания. Уметь: использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации. Владеть: практическими навыками разработки

		нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. Уметь: выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции. Владеть: методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в специальность» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Исторические сведения о дисциплине.
 Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания.
 Раздел 3. Нормативная и технологическая документация.
 Раздел 4. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
 Раздел 5. Требования техники безопасности и санитарии на предприятиях общественного питания.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (14) часов, из них: практических занятий 36(8).
 2. Самостоятельная работа 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.10.2 Основы технологии продукции общественного питания

6. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в обществе.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с историческими процессами становления и формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства;
- ознакомление с терминами и определениями общественного питания;
- ознакомление с основной нормативной документацией и обучение практическим навыкам в их пользовании;
- ознакомление с теоретическими и практическими основами в области общественного питания;

- обозначение роли специалиста общественного питания на производстве;
- ознакомление с основными способами механической и кулинарной обработки продуктов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: основные этапы технологического процесса производства продукции питания, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению нормативной документации; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания. Владеть: методами составления рецептур; правилами количественного и качественного подбора сырья в составе блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Знать: основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий питания; производственный цикл предприятия; основы делопроизводства и документооборота; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания. Уметь: использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней

		технологической документации. Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. Уметь: выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции. Владеть: методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии продукции общественного питания» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Исторические сведения о дисциплине.
 Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания.
 Раздел 3. Нормативная и технологическая документация.
 Раздел 4. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
 Раздел 5. Требования техники безопасности и санитарии на предприятиях общественного питания.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (14) часов, из них: практических занятий 36(8).
 2. Самостоятельная работа 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.11.1 Обслуживание на предприятиях индустрии питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся готовности и способности использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о сервисе обслуживания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой и маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания;

– формирование понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей индустрии питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: современные подходы к разработке, производству, реализации и организации потребления продукции питания для различных контингентов питающихся по месту работы и учебы; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства и реализации продукции питания для различных контингентов питающихся. Уметь: разрабатывать рационы питания для различных контингентов питающихся по месту работы и учебы; разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию организации производства и потребления на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания. Владеть: методами составления рационов с использованием компьютерных технологий; правилами подбора ингредиентов с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования в рационах различных контингентов питающихся.
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Знать: стандарты обслуживания на предприятиях индустрии питания; профессиональные бизнес-процессы при обслуживании потребителей; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов; организацию процесса обслуживания на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания; требования нормативных документов на продукцию и услуги предприятия питания; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; должностные инструкции и правила внутреннего распорядка предприятия питания; требования санитарии,

		правил личной гигиены и гигиены рабочего места; меры пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности . Уметь: разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставляемых предприятием питания в соответствии с его типом и классом; правильно и грамотно организовать работу с персоналом и клиентами предприятия питания; применять правила, инструкции и регламенты по организации процесса обслуживания потребителей. Владеть: навыками внедрения стандартов, аттестации сотрудников; применения прогрессивных методов обслуживания потребителей на предприятиях индустрии питания; соблюдения общей культуры общения, профессиональной этики в процессе обслуживания потребителей.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Знать: основные виды и содержание действующей нормативной, технической, технологической документации и стандартов, используемых при производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания. Уметь: пользоваться нормативной, технической и технологической документацией. Владеть: практическими навыками разработки организационной и технологической документации; формированием профессиональных бизнес-процессов, регламентов и стандартов обслуживания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» входит в вариативную часть (дисциплина по выбору) Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Модуль 1. Организация процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов.

Тема 1. Стандарты обслуживания на предприятиях индустрии питания.

Тема 2. Профессиональные бизнес-процессы при обслуживании потребителей.

Тема 3. Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

Тема 4. Организация обслуживания в столовых, барах, кофейнях, чайных, предприятиях быстрого обслуживания.

Модуль 2. Организация процесса обслуживания на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания.

Тема 1. Обслуживание на производственных предприятиях.

Тема 2. Организация питания студентов высших и средних учебных заведений.

Тема 3. Организация питания в школьных и дошкольных учреждениях.

Тема 4. Организация питания в кадетских корпусах.

Тема 5. Организация обслуживания в лечебно-профилактических учреждениях.

Тема 6. Организация спортивного питания.

Тема 7. Социальный кейтеринг.

Модуль 3. Профессиональная этика работников сферы обслуживания.

Тема 1. Состояние рынка труда на предприятиях индустрии питания, тренинг персонала.

Тема 2. Культура общения в сфере деятельности предприятий общественного питания.

Тема 3. Нормы отношений в коллективах работников общественного питания.

Тема 4. Техника ведения и этикет обслуживания потребителей.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 70(29) часов, из них:

лекций- 18(8) часов, практических занятий 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа 74(115) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ДВ.11.2 Технология рационального и диетического питания

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и практических навыков применения основных систем, концепций и диет в деятельности предприятий питания.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с рациональным, сбалансированным, профилактическим и диетическим питанием;
- ознакомление студентов с теоретическими основами в области рационального и диетического питания, правилами составления и выбора рационов питания;
- ознакомление с основными направлениями развития отрасли в области здорового питания;
- ознакомление с основными способами кулинарной обработки продуктов для приготовления блюд рационального и диетического питания;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: основные проблемы питания и здоровья населения; виды питания; законы рационального питания, роль основных компонентов пищи, изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения; медико-биологические аспекты диетического питания; показания и цели назначения диет; химический состав и энергетическую ценность рационов; рекомендации по каждой диете; способы кулинарной обработки продуктов для приготовления блюд диетического питания; правила составления меню рационального и диетического питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства продукции рационального и диетического питания Уметь: конструировать продукты рационального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов и потребностей в функциональных ингредиентах питания основных групп населения; разрабатывать рационы питания для людей с различными заболеваниями; рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу Владеть: методами составления рационов с использованием компьютерных технологий; технологией производства продукции рационального и диетического питания; методами оценки качества и безопасности продукции рационального и диетического питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий в рационе питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: особенности организации рационального и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях; санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства блюд и кулинарных изделий рационального и диетического питания; правила составления меню, рационов для рационального и диетического питания с учетом энергетической ценности Уметь: анализировать и определять уровень качества услуг по предоставлению рационального и диетического питания предприятиями общественного питания; разрабатывать меню и рационы для рационального и диетического питания; эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления

		технологических процессов, анализировать причины выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению Владеть: способами эффективной организации диетического питания на предприятиях различных типов; навыками управления качеством продукции при создании продуктов рационального и диетического питания, отвечающих современным требованиям
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: основные виды и содержание действующей нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве и реализации продукции рационального и диетического питания Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию рационального и диетического питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; пользоваться нормативной, технической и технологической документацией. Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области рационального и диетического питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология рационального и диетического питания» входит в вариативную часть (дисциплина по выбору) Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Основные компоненты пищи и их роль в рациональном и диетическом питании.

Раздел 3. Значение пищевых продуктов в рациональном и диетическом питании.

Раздел 4. Основы рационального питания.

Раздел 5. Основы диетического питания.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 70(29) часов, из них:

лекций- 18(8) часов, практических занятий 36(12) часов;

2. Самостоятельная работа 74(115) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

ФТД.1 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью данной программы является:

- формировании социально-политических компетенций обучающихся посредством правильного понимания и умения теоретически различать виды терроризма в процессе изучения таких базовых понятий, как: терроризм, идеология терроризма, террористическая угроза, террористический акт, международный терроризм, экстремизм, сепаратизм, ксенофобия, мигрантофобия, национализм, шовинизм, межнациональные и

межконфессиональные конфликты, информационная среда, национальная безопасность, безопасность личности, культура межнационального общения и др.

- углубление коммуникативной, социально-психологической, социально-правовой, информационной и социально-личностной компетенций в области противодействия идеологии терроризма.

Задачи дисциплины:

- обновление коммуникативной, информационной компетентности уважительного отношения к разным этнокультурам и религиям, готовности и способности взаимодействовать в поликультурной и инокультурной среде;

- знание конституционных прав и обязанностей граждан, правовых основ обеспечения безопасности;

- знание нормативно-правовой базы противодействия терроризму;

- знание основных рисков и угроз национальной безопасности России, умение критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире;

- формирование гражданственности и социальной активности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: проекты, инициативы, практики, связанные с реализацией государственной политики в сфере противодействия идеологии терроризма; концептуальное, нормативно-правовое обеспечение системы государственного противодействия идеологии терроризма; Уметь: отбирать, апробировать и внедрять современные методы борьбы против распространения идеологии терроризма, организовывать мониторинг ее эффективности; отбирать, апробировать и внедрять современные методы борьбы против распространения идеологии терроризма, организовывать мониторинг ее эффективности. Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики
ОК-6	Способностью работать в коллективе толерантно, воспринимать	Знать: зарубежный опыт противодействия терроризму; связь экстремизма и терроризма как угрозы национальной безопасности России; роль информационной среды в

	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	противодействию терроризму. Уметь: использовать знания для правильной оценки современных событий в различных сферах общества; объективно осмысливать факты и явления общественной жизни с позиций гуманизма и терпимости. Владеть: навыками аргументированного изложения собственной точки зрения

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» входит факультатив, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание программы

1	Международный терроризм как глобальная геополитическая проблема современности
2	Экстремизм и терроризм как угрозы национальной безопасности России
3	Информационное противодействие идеологии терроризма
4	Основы антитеррористической политики российского государства
5	Безопасность личности в условиях террористической угрозы
6	Культура межнационального общения как фактор противодействия терроризму

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 36/1, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 27(12) часов, из них:

- лекции - 9(2) часов, практических занятий – 9(4) часов.

2. Самостоятельная работа - 9(24) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

ФТД.2 Эстетика оформления ресторанной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать будущим специалистам в области ресторанного бизнеса систематизированные знания основ дизайна и карвинга блюд, технологии приготовления ресторанной продукции, позволяющие грамотно организовать работу службы питания в предприятиях разных категорий и классов

Задачи дисциплины:

- ознакомить с дизайном, карвингом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- сформировать понимание эстетического восприятия и оформления блюд и изделий, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям в области кулинарного мастерства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция)	Результаты обучения

	или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: Химические и физические свойства сырья и полуфабрикатов. Режимы основных технологических процессов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке продукции питания. Факторы, влияющие на сохраняемость и качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: Внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции питания. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: Технологией производства продукции питания. Методами оценки качества и безопасности продукции питания. Методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учётом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования.
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	Знать: Приоритетные направления развития технологий общественного питания. Мировой опыт производства продукции питания Уметь: Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания Владеть: Навыками принятия конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Эстетика оформления ресторанной продукции» входит в Блок «Факультативы» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Предмет эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.

Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.

Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 27(12) часов из них:

лекций - 9(2); практических занятий - 9(4) часов;

2. Самостоятельная работа 9(24) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт

Аннотации программ практик

Б2.У.1 по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная)**1.Цели и задачи дисциплины**

Цель учебной практики – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением, ознакомление с производственным процессом, получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Основными задачами учебной практики являются:

- ознакомление с функциональным составом помещений предприятия;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности;
- ознакомление с эксплуатацией механического оборудования;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников;
- изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодовоовощном сырье.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности Уметь: развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам. Владеть: навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в	Знать: основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий. Уметь: анализировать полученную

	требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	информацию. Владеть: методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях.
ПК-15	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: современное состояние и перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания. Владеть: методами сбора и анализа информации в области развития индустрии питания.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
		Ознакомительная экскурсия. Получение задания на практику. Ознакомление со структурой отчета.
2.	Ознакомительный	Ознакомление с предприятием, его типом, функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием. Ознакомление с видами перерабатываемого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассортиментом выпускаемой продукции и условиями её реализации. Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего трудового распорядка. Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены. Механическая обработка картофеля, корнеплодов, сезонных овощей и плодов. Фигурная нарезка картофеля, корнеплодов. Механическая обработка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.

		Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий. Работа в лаборатории физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции.
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных Комплексный анализ собранных данных
4.	Заключительный	Подготовка отчета по учебной практике

5.Общая трудоемкость: недель/часов/зачетных единиц -2/108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 40 часов
 2. Самостоятельная работа 68 часов
- Аттестация – зачет.

Б2.П.1 научно-исследовательская работа

Цель научно-исследовательской работы – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области исследования влияния почвенно-климатических условий на химический состав растительного сырья.

Основными задачами научно-исследовательской работы **являются:**

- изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки;
- физиологические функции аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки;
- освоение методик определения аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье;
- изучение влияния почвенно-климатических условий на содержание аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье;
- статистическая обработка результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с	Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о

	использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	методах исследования свойств сырья и продуктов питания. Владеть: навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать: методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания. Уметь: проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике. Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов. Уметь: анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Владеть: навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.
ПК-26	Способностью измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Знать: методы исследования показателей качества растительного сырья. Уметь: измерять и описывать результаты проводимых исследований Владеть: навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья

3. Место практики в структуре ОПОП

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

№ п/п	Этапы практики	Вид учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1	Подготови-	Установочная лекция

	тельный	Инструктаж по технике безопасности
		Изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки.
		Изучение физиологических функций аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки.
2	Производственный	Освоение методики определения аскорбиновой кислоты в растительном сырье
		Освоение методики определения β -каротина в растительном сырье
		Освоение методики определения клетчатки в растительном сырье
3	Аналитический	Определение массовой доли аскорбиновой кислоты в растительном сырье
		Определение массовой доли β -каротина в растительном сырье
		Определение массовой доли клетчатки в растительном сырье
4	Заключительный	Статистическая обработка результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье.
		Подготовка отчета по НИР

5.Общая трудоемкость: недель/часов/зачетных единиц – 2/144/4, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 56 часов.
 2. Самостоятельная работа 88 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.2 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.Цели и задачи практики

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- освоение технологических операций производства продукции и установление их влияния на формирование качества готовых изделий;
- изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-технической документации;
- изучение правил, обеспечивающих безопасные условия труда, вопросов санитарии и гигиены на предприятии общественного питания;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов, механизации и автоматизации производственных процессов.

2.Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций Уметь: работать в коллективе, адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях Владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь: применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Владеть: требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Знать: основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения Уметь: производить подбор и эксплуатацию различных видов

	предприятий питания	технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания Уметь: пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания Владеть: навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
2.	Производственный	Ознакомление с предприятием. Формирование организационно-экономической характеристики. Изучение работы помещений для приёма и хранения продуктов, тарного хозяйства. Работа в заготовочных цехах (овощной, мясо-рыбный). Работа в доготовочных цехах (горячий, холодный). Работа в специализированном цехе (кондитерский, мучной) Работа на раздаче готовой пищи. Работа в качестве дублера завпроизводством. Выполнение индивидуального задания.
3.	Аналитический	Обработка и систематизация собранного материала. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

5. Общая трудоемкость: недель/часов/ зачетных единиц – 4/216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 96 часов
 2. Самостоятельная работа 120 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.3 преддипломная

1. Цели и задачи практики

Цель преддипломной практики – формирование в условиях производства практических умений и навыков решения организационно-технических задач, развитие профессионального мышления, навыков проведения самостоятельной исследовательской работы, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- ознакомление с организационной структурой предприятия;
- изучение сфер деятельности предприятия и их влияния на формирование стратегии
- приобретение умений по анализу и оценке деятельности предприятия питания,

- организации труда, управления персоналом;
- развитие практических навыков по выявлению резервов повышения эффективности работы предприятия;
 - сбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы

2.Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: Программные средства для работы на персональном компьютере Уметь: Работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет Владеть: Методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: Нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. Уметь: Пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции. Владеть: Нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-	Знать: Экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой

	хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	деятельности, основы бухгалтерского учета Уметь: Получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля Владеть: Навыками экономического анализа производства продукции питания
ПК-28	Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Знать: Основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты. Уметь: Составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки. Владеть: Навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция Инструктаж по технике безопасности
2.	Производственный	Для студентов, выполняющих ВКР в виде проекта: Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, концепция, мощность, режим работы, функциональная структура, контингент потребителей, формы обслуживания). Изучение организации работы производства. Приобретение практических навыков и знаний в роли стажера заведующего производством, бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по технологии продукции общественного питания, эксплуатации технологического оборудования, контролю качества продукции. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Изучение вопросов нормирования труда, организации работы производственного и обслуживающего персонала, соблюдения требований охраны труда, санитарии и гигиены, вопросов безопасности жизнедеятельности и защиты экосистемы на предприятии. Для студентов, выполняющих ВКР в виде научно-исследовательской работы: теоретический анализ литературы и исследований по теме, подбор необходимых источников по теме (патентные материалы, научные отчеты, техническая документация и др.); составление библиографии.
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных и комплексный анализ собранных данных
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по учебной практике

5.Общая трудоемкость: недель/часов/зачетных единиц – 5/288/8, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 128 часов
 2. Самостоятельная работа 160 часов
- Аттестация – зачет с оценкой.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»**



ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации выпускников

Направление подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность – «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Квалификация – бакалавр

Программа подготовки – академический бакалавриат

Нальчик-2016

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 29 июня 2015г. №636, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1332.

Составитель:

д.т.н., заведующий кафедрой
«Технология продуктов общественного питания» Джабоева А.С. Джабоева

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол № 10 от « 9 » июня 2016 г.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов общественного питания» Джабоева А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

Протокол № 13 от « 10 » июня 2016 г.

Председатель МК факультета «Технология пищевых производств»

к.с.х.н., доцент Кунашева Ж.М. Кунашева

Согласовано:

Директор научной библиотеки Шогенова И.А. Шогенова

« 08 » июня 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателей

Лампежев А.Ж. Генеральный директор ООО «Ридада»
Ф. И.О. должность

Дауров А.П. Генеральный директор ООО «Минутка»
Ф. И.О. должность



1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вст. в силу с 01.09.2016г.);
- Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 (ред. от 15.01.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015г. №636 (ред. от 28.04.2016г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- Уставом ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. №1332 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 14 декабря 2015 г. № 40082) предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Программа содержит требования к результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», а также методическое и информационное обеспечение.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГИА представляет собой комплексное итоговое испытание, устанавливающее соответствие подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО.

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации, образца утвержденного Министерством образования и науки РФ;
- выдача рекомендаций о целесообразности дальнейшего обучения выпускника в Кабардино-Балкарском ГАУ на следующем уровне высшего образования.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА является Блоком 3 образовательного стандарта по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Время проведения ГИА определено календарным учебным графиком и проводится по завершению 8 семестра очной (10 семестра заочной) форм обучения.

Программа ГИА включает требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций. Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.2 Область профессиональной деятельности выпускников, включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептов, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

1.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

1.4 Виды профессиональной деятельности выпускников:

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

1.5 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», в соответствии с видами профессиональной деятельности, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия

питания;

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

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологичных производств продукции питания, нового технологического оборудования;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

- проведение стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

- оценка условий постановки продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;

- определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

- операционное планирование на предприятии;

- организация документооборота по производству;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

- контроль финансовых и материальных ресурсов;

- осуществление технического контроля и управление качеством производства

продукции питания;

- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;

- организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

- участие в планировке и оснащении предприятий питания;

- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

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

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- чтение чертежей и осуществления контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания.

2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ У ОБУЧАЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОДГОТОВКИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за ГИА.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела» обучающиеся должны овладеть по результатам освоения образовательной программы:

общекультурными компетенциями:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и

организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

профессиональными компетенциями:

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3 ФОРМЫ И ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» состоит из обязательного аттестационного испытания в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Общая трудоемкость подготовки к защите и процедура защиты составляет 6 з.е. (216 часов).

4 ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Государственная итоговая аттестация включает в себя процесс подготовки и защиты выпускной квалификационной работы бакалавра, а также предполагает готовность выпускников в ходе защиты бакалаврской работы отвечать на дополнительные вопросы, касающиеся освоения компетенций ФГОС ВО, закрепленных за ГИА.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится студентом на протяжении заключительного года обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Выпускные квалификационные (бакалаврские) работы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ориентированы на разработку инновационных технологий производства продуктов питания, в том числе с заданными функциональными свойствами (ВКР в виде научно-исследовательской работы), проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания (ВКР в виде проекта).

В выпускных квалификационных работах, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, приводятся технологические и экономические расчеты, описывается организация производства предприятия и безопасность жизнедеятельности, либо систематизируются результаты научных исследований, формулируются выводы.

ВКР может основываться на обобщении выполненных ранее обучающимся курсовых работ и проектов, должна отражать умения студента самостоятельно разрабатывать тему выпускной квалификационной работы и формулировать соответствующие выводы и рекомендации.

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания», утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания и доводится до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Выбор темы выпускной квалификационной работы студентом осуществляется до начала научно-исследовательской работы и преддипломной практики, так как при ее прохождении студент должен собрать практический материал для выполнения ВКР.

Обучающемуся может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы в случае обоснования целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности студента по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Выбранные темы выпускных квалификационных работ утверждаются приказом ректора для каждого студента с указанием научного руководителя.

К руководству выпускной квалификационной работы привлекаются высококвалифицированные преподаватели кафедры и при необходимости консультант (консультанты).

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой разрабатываемой темы.

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и графического материала.

Структура пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде научно-исследовательской работы включает: титульный лист; задание; аннотацию; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; обзор литературы; экспериментальную часть; выводы; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в приложении А.

Задание на ВКР (приложение Б), составленное в соответствии с требованиями кафедры, выдается студенту в следующей последовательности:

- студент выбирает тему ВКР из списка тем, предложенных кафедрой, или предлагает тему самостоятельно;
- руководитель работы заполняет бланк задания в двух экземплярах (стандартный бланк, входит в общую нумерацию страниц работы, но не нумеруется);
- на заседании кафедры утверждается задание на выполнение ВКР;
- один из экземпляров утвержденного задания, секретарь кафедры выдаёт студенту, второй, подписанный студентом, остаётся на кафедре.

В соответствующем разделе задания указан срок выполнения ВКР. Студенты, не уложившиеся в график и не представившие работу, отвечающую настоящим требованиям, в сроки, указанные в задании, не допускаются к защите.

Аннотация представляется на русском и иностранном (английском, немецком или французском) языках.

В аннотации приводят сведения об объеме ВКР: количество страниц, рисунков, таблиц, использованных источников литературы.

Аннотация должна представлять сокращенное изложение содержания работы и отражать: тему, цель, суть разработки, ее основные параметры, выводы, возможную область применения.

Аннотация содержит перечень ключевых слов (от 5 до 15) в именительном падеже, расположенных в строку через запятые.

Объем аннотации составляет не более 1 страницы.

Содержание с постраничной разметкой. В содержание включают названия всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют название) с указанием номера страницы, с которой они начинаются (приложение В).

Перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов. Сокращения, условные обозначения, символы, термины, которые встречаются в работе более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня. Перечень необходимо располагать столбцом, в котором слева приводится символ, а справа – его детальная расшифровка.

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы, основание и исходные данные для разработки темы. Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяются цель и задачи исследования. Объем данного структурного элемента ВКР должен составлять не более 2 – 3 страниц текста.

Обзор литературы должен содержать оценку и анализ современного состояния решаемой научно-исследовательской задачи, обоснование и исходные данные для разработки темы.

Обзор составляется по плану, согласованному с руководителем работы. Он должен полно и систематизировано отражать тему, избранную для выпускной квалификационной работы. При составлении обзора необходимо отбирать только тот материал, который имеет непосредственное отношение к теме работы, выявляя мало разработанные, спорные и требующие дополнительных исследований стороны изучаемого вопроса.

Основное внимание уделяется критической оценке имеющихся экспериментальных данных и теоретических выкладок по ним. Противоречивые и спорные данные по теме исследования следует проанализировать и оценить с особой тщательностью.

В заключение обзора литературы должно быть приведено обоснование необходимости проведения данной работы, при этом следует четко сформулировать, в чем заключается ее новизна и актуальность.

Экспериментальная часть включает: объекты и методы исследования, результаты исследований и их анализ.

Проведение экспериментальной работы начинается с подбора и анализа объектов исследования. Подбор объектов определяется характером и целью исследования. Анализ их проводится по основным показателям, предусмотренным технической документацией, если таковая имеется, а также по показателям, существенным с точки зрения данного исследования. Для характеристики материалов можно также использовать данные документов, их сопровождающих.

В подразделе экспериментальной части «Методы исследования» приводится полный перечень всех методов, использованных в работе. Новые не имеющие еще широкого распространения методы исследования описываются с подробным изложением их принципа, техники проведения анализа, с приведением рисунков или фотографий приборов, перечислением необходимых реактивов и посуды. При использовании методов исследования, предусмотренных стандартами и рекомендациями, ограничиваются ссылкой на соответствующий документ. Исключение делают, если выполняемая работа носит методический характер и имеет целью совершенствование общепринятого метода анализа (или отдельных его этапов), который в этом случае описывается с максимальной подробностью.

Для проведения исследований, предусмотренных темой, составляется подробный план с выделением основных этапов работы.

Любой эксперимент может быть разбит на четыре основных этапа:

- 1-й этап – постановка задачи эксперимента;
- 2-й этап – планирование эксперимента;
- 3-й этап – подготовка и проведение эксперимента. В этот этап входит подбор оборудования, подготовка его к работе, проведение опытов, проверка полученных промежуточных результатов;
- 4-й этап – анализ отработанных результатов эксперимента и принятие решений на основе этого анализа.

Все данные, полученные в ходе выполнения работы, заносятся в виде протокольных записей в рабочий журнал. Форма этих записей должна быть хорошо продумана, чтобы можно было без труда находить нужные сведения. В этом же журнале записывают результаты расчетов, которые должны быть выполнены с определенной точностью, обусловленной характером эксперимента.

Нельзя записывать результаты работы бессистемно, на отдельных листочках, т.к. это зачастую приводит к потере экспериментальных данных.

Сводя данные опытов в таблицу, в первых ее столбцах следует помещать те из них, которые играют роль аргументов, в последних столбцах – данные, являющиеся функцией.

Для облегчения последующей математической обработки результатов анализа в таблицах, кроме частных значений величин (x_i), помещают среднюю арифметическую величину i -го числа частных значений ($\bar{x}$), отклонения частных значений от средней величины (Δx_i), квадрат отклонений (Δx_i^2) среднее квадратичное отклонение, относительную погрешность ($E, \%$).

Расчеты выполняются с использованием соответствующих компьютерных программ. Результаты подклеивают в журнал, сделав необходимые пояснения.

Расчеты выполняются с помощью счетных механизмов или на компьютере.

Если расчеты производились с помощью компьютера, то распечатку расчетов следует подклеить в журнал, сделав необходимые пояснения.

Результаты расчетов выражают чаще всего интервалом, в котором с установленной вероятностью может находиться искомая величина.

Графически изучаемые зависимости, как правило, изображаются плавными линиями без изломов. Экспериментальные точки не ложатся на линию, а группируются вокруг нее случайным образом. Проводить плавные линии следует, согласуясь с методом наименьших квадратов, при этом следует делать такую замену переменных, чтобы новая зависимость была линейной.

Для графиков следует выбирать масштаб по осям координат так, чтобы угол наклона прямой был близок к 45° и график занимал бы все поле чертежа.

Данные каждого этапа работы должны быть обсуждены с руководителем (консультантом) – только после этого можно приступить к выполнению следующего этапа.

В экспериментальной части работы должна быть доказана достоверность полученных результатов (характеристик, параметров).

Выводы должны отражать итоги работы, выполненной в соответствии с поставленными целью и задачами.

Список использованной литературы должен содержать перечень источников литературы (не менее 30), использованных при выполнении ВКР, расположенных в алфавитном порядке на русском, на иностранных языках, адреса в интернете.

При написании работы студент обязан давать ссылки на авторов и источник, из которого он заимствует материалы или отдельные результаты. На эти материалы делаются ссылки в тексте в виде номера, заключенного в квадратные скобки.

Каждый вид использованных источников должен включать: порядковый номер, фамилию и инициалы авторов, заглавие источника, место издания, издательство, год издания, а сведения о статье из периодического издания должны иметь также номер издания или том и номер страниц, на которых напечатана статья.

При составлении библиографических ссылок следует руководствоваться ГОСТ Р 7.05-2008.

Приложения содержат материалы, которые не включены в основную часть, в частности:

- материалы, дополняющие экспериментальную часть;
- протоколы испытаний, внедрений;
- нормативные и справочные данные;
- таблицы, графики, диаграммы, программы описания алгоритмов и программ задач, решаемых на ЭВМ, разработанные в процессе выполнения работы и др.

Графический материал. В связи с широким использованием медиа-проекционной техники, графический материал представляется в виде презентации, содержащей цель, задачи, результаты исследований в виде графиков, схем, таблиц и т.д., выполненной в графическом редакторе Power Point. Презентация прилагается к работе как на электронном (CD-диске), так и на бумажных носителях. В задании на графическую часть должно быть сформулировано содержимое презентации.

Объем пояснительной записки ВКР, выполняемый в виде научно-исследовательской работы – 70 – 80 страниц печатного текста (формат А4). Количество графических документов определяется заданием на работу и составляет 5 – 7 листов (формат А4).

Соотношение между объемами отдельных частей работы устанавливает руководитель совместно со студентом.

Бакалаврская работа оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС №12, 2005 (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления); ГОСТ Р 7.05-2008 Справки по оформлению списка литературы.

Структура пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде проекта включает: титульный лист; задание; аннотацию; содержание с постраничной разметкой; перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов (при необходимости); введение; технико-экономическое обоснование, организационно-технологический раздел, безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта, экономические расчеты; заключение; список использованной литературы; приложения (при необходимости).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в приложении А.

Задание на ВКР, составленное в соответствии с требованиями кафедры, выдается студенту в следующей последовательности:

- студент выбирает тему ВКР из списка тем, предложенных кафедрой или предлагает тему самостоятельно;
- руководитель работы заполняет бланк задания в двух экземплярах (стандартный бланк, входит в общую нумерацию страниц работы, но не нумеруется);
- на заседании кафедры утверждается задание на выполнение ВКР;
- один из экземпляров утвержденного задания, секретарь кафедры выдаёт студенту, второй, подписанный студентом, остаётся на кафедре.

В соответствующем разделе задания указан срок представления ВКР к защите. Студенты, не уложившиеся в график и не представившие ВКР в сроки, указанные в задании, не допускаются к защите.

Аннотация представляется на русском и иностранном (английском, немецком или французском) языках.

В аннотации приводят сведения об объеме ВКР: количество страниц, рисунков,

таблиц, использованных источников литературы.

Аннотация должна отражать краткое содержание работы и включать: тему, суть разработки, возможную область применения.

Аннотация содержит перечень ключевых слов (от 5 до 15) в именительном падеже, расположенных в строку через запятые.

Объем аннотации составляет не более 1 страницы.

Содержание бакалаврской работы располагается после аннотации и включает названия разделов и подразделов работы с указанием их страниц (приложение Г).

Перечень сокращений, условных обозначений символов, единиц и терминов. Сокращения, условные обозначения, символы, термины, которые встречаются в работе более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня. Перечень необходимо располагать столбцом, в котором слева приводится символ, а справа – его детальная расшифровка.

Во введении должны быть освещены задачи, стоящие перед общественным питанием, раскрыты проблемы, связанные с повышением качества продуктов питания, рациональными способами переработки сырья, приготовления блюд и кулинарных изделий. Следует отразить современное состояние научно-технических решений, направленных на организацию рационального питания, показать актуальность работы. Объем данного структурного элемента ВКР должен составлять не более 2–3 страниц текста.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) включает следующие элементы:

1. Обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети. Проектирование общедоступных предприятий общественного питания осуществляют на основе маркетинговых исследований в предполагаемом районе строительства. Определяют численность проживающего в нем населения и действующую сеть предприятий общественного питания в зоне проектируемого предприятия. Необходимое число мест рассчитывают на основе норматива мест на 1000 жителей для городов различной величины. Проектирование предприятий общественного питания при промышленных производствах, учреждениях и учебных заведениях предполагает составление организационно-экономической характеристики действующей сети предприятий общественного питания, с указанием численности работающих (учащихся), режима работы по сменам и т. п. Необходимое число мест вычисляют с учетом норматива мест на 1000 работающих (учащихся).

2. Характеристика района и обоснование выбора места строительства. При обосновании выбора места строительства рекомендуется учитывать общие требования, предъявляемые к размещению предприятий общественного питания: приближение предприятий общественного питания к потребителю и размещение их на путях массовых потоков населения, обеспечение минимальных затрат времени на получение пищи, удовлетворение спроса на кулинарную продукцию и услуги общественного питания.

3. Инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства предприятия. Определяют возможность отведения участка под строительство при соблюдении требований охраны окружающей среды, санитарно-гигиенических и противопожарных норм. Указывают возможность подключения к источникам электроэнергии, воды и канализации вблизи участка застройки.

4. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания. При обосновании типа общедоступного предприятия общественного питания рекомендуется учитывать наличие действующей сети, профиля предприятия, предполагаемый контингент потребителей и рекомендуемое примерное соотношение между основными типами предприятий в разных районах города.

5. Обоснование режима работы предприятия. При разработке режима работы общедоступных предприятий общественного питания рекомендуется учитывать тип, форму собственности, месторасположение и состав потенциального контингента

потребителей. Работу предприятий общественного питания при организациях, учреждениях, учебных заведениях следует планировать таким образом, чтобы максимально способствовать полноценной работе (учебе) и отдыху потребителей, а также работе обслуживающего персонала.

6.Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки. Указывают наименование, организационно-правовую форму предприятий пищевой промышленности, заготовочных предприятий, продовольственных баз, предприятий агропромышленного комплекса, которые предполагают снабжать предприятие общественного питания сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

При разработке ТЭО учитывают достижения науки и техники, поскольку строящиеся, реконструируемые и расширяемые предприятия ко времени ввода в действие должны быть технически передовыми, иметь высокие показатели по производительности труда и качеству продукции, обеспечивать безопасность и нормальные условия труда.

Организационно-технологический раздел представляет собой разработку производственной программы предприятия и организационных вопросов его функционирования.

Разработка производственной программы осуществляется на основе технологических расчетов. Исходными материалами для них служат утвержденное задание на разработку проектного решения, основные технические направления в проектировании предприятий общественного питания, действующие нормативные документы и инструкции (СНиПы, ВНТП, нормы оснащения оборудованием), требования НОТ при проектировании, примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для различных типов предприятий общественного питания и заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий, технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на полуфабрикаты и кулинарные изделия, соответствующие отраслевые стандарты (ОСТ), Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и др.

В соответствии с режимом работы предприятия составляют график загрузки зала (в процентах) по часам и определяют оборачиваемость места за час и за день. Затем по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест зала в течение дня рассчитывают число потребителей. Зная число потребителей и значения коэффициентов потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания, определяют общее количество блюд. Разбивку общего количества блюд (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам осуществляют с учетом примерного соотношения различных групп блюд, в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.

Расчетное меню разрабатывают на основании действующих Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, а также других нормативных документов, принимая во внимание ассортиментный минимум для различных типов предприятий общественного питания. Расчетное меню является основой для составления производственной программы различных типов предприятий общественного питания. Производственная программа заготовочных предприятий (фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи и т.п.) характеризуется объемом перерабатываемого сырья или выпускаемых полуфабрикатов и готовой продукции для комплексного снабжения сети доготовочных предприятий, предприятий торговли и др. Для доготовочных предприятий производственной программой является расчетное меню.

После составления производственной программы предприятия для производственного помещения (согласно заданию) выполняют технологический расчет. Порядок расчета следующий: разрабатывают производственную программу цеха; рассчитывают численность работников производства; проводят расчет и подбор требуемого оборудования: механического, холодильного, теплового, вспомогательного

(нейтрального). Подбор оборудования осуществляют на основе схемы технологического процесса приготовления продукции в данном цехе. В результате расчетов определяют площадь цеха. Площади других производственных помещений подбирают по СНиПу и определяют площадь предприятия в целом. Технологические расчеты могут быть выполнены на компьютере.

При разработке организационных вопросов функционирования предприятия должны быть рассмотрены вопросы организации снабжения, хранения и отпуска продуктов, организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания.

Организация снабжения, хранения и отпуска продуктов:

- указать особенности организации снабжения;
- описать условия хранения продуктов на складе, их размещение в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и порядок отпуска на производство.

Организация производства:

- описать структуру производства, состав производственных цехов предприятия, организацию рабочих мест в одном из производственных помещений (согласно заданию);
- перечислить виды оборудования, инвентаря и посуды, необходимые для оснащения рабочих мест в производственном помещении (согласно заданию);
- охарактеризовать основные требования к созданию оптимальных условий труда в производственном помещении (согласно заданию);
- привести перечень нормативной, технической и технологической документации, используемой на предприятии.

Организация обслуживания потребителей:

- описать состав торговых помещений предприятия, их оснащение;
- указать методы обслуживания и формы расчета с потребителями, применяемые на предприятии;
- перечислить услуги, предоставляемые потребителям.

В разделе **«Безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта»** следует отразить требования техники безопасности и противопожарной техники, предъявляемые к работе предприятий общественного питания.

В соответствии с этим следует описать:

- организацию работы с учетом требований охраны труда;
- порядок работы с электроприборами;
- параметры микроклимата на рабочих местах;
- правила пожарной безопасности;
- меры безопасности при работе с различными видами оборудования;
- меры по защите продовольствия и воды от загрязнения;
- основные мероприятия по защите окружающей среды и повышению устойчивости работы предприятия.

Экономические расчеты

Выпуск продукции и товарооборот – важнейший раздел плана хозяйственной деятельности проектируемого предприятия общественного питания. Все остальные показатели хозяйственной деятельности – валовой доход, издержки производства и обращения, прибыль и др. находятся в прямой зависимости от показателей этого раздела плана.

Вся продукция собственного производства, предусмотренная к выпуску в технологическом разделе проекта, группируется по видам изделий и по местам реализации.

Цены на продукцию общественного питания относятся к системе розничных цен, но методика и порядок их определения существенно отличается от ценообразования на промышленные и продовольственные товары, реализуемые в торговле. Это определяется особенностями предприятий общественного питания, спецификой их продукции и формирования затрат.

Расчет стоимости сырья и продуктов оформляют в виде таблицы 1.
Таблица 1 – Стоимость сырья и продуктов

Наименование сырья, продуктов	Цена единицы продукции, руб.	Кол-во сырья и продуктов, кг, шт., л	Стоимость сырья и продуктов, руб.
...			
...			
...			
Итого за день, руб.			
Итого за год, тыс. руб.			

Товарооборот исчисляется в стоимостном выражении и включает продажу продукции собственного производства и покупных товаров в ценах реализации. Цена реализации (продажная цена) представляет собой сумму стоимости сырья в ценах закупки и наценки предприятия. Сумма надбавок и наценок составляет валовой доход.

Валовой доход является частью продажной цены на продукцию общественного питания, который предназначается на образование прибыли и покрытия издержек производства и обращения.

Расчет валового дохода и выручки от реализации продукции и услуг предприятия оформляют в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Величина наценки и выручки предприятия за год

Наименование структурного подразделения	Стоимость сырья и продуктов, тыс. руб.	Размер наценки, %	Величина наценки (валовой доход), тыс. руб.	Выручка от реализации, тыс. руб.

Уровень валового дохода определяют по формуле

где ВН – величина наценки, тыс. руб.;

ВР – выручка от реализации продукции и услуг, тыс. руб.

В заключении должны быть отражены результаты выполненной работы и рекомендации по оптимизации деятельности предприятия.

Список использованной литературы должен содержать перечень источников литературы, использованных при выполнении ВКР, расположенных в алфавитном порядке.

Каждый вид использованных источников должен включать: порядковый номер, фамилию и инициалы авторов, заглавие источника, место издания, издательство, год издания.

При составлении библиографических ссылок следует руководствоваться ГОСТ Р 7.05-2008.

Приложения содержат материалы, необходимые для полноты восприятия выполненной работы:

- промежуточные расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- иллюстрации вспомогательного характера.

Графический материал выполняется с применением специальных компьютерных программ обработки графических изображений на стандартных листах формата А1 или А4 (в случае, когда ВКР представляется в виде презентации) и включает: план предприятия с расстановкой технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования горячего (или кондитерского или мучного) цеха, план предприятия с указанием технологических потоков и БЖД, технологическую схему производства блюда (кулинарного изделия).

Объем пояснительной записки ВКР, выполняемой в виде проекта – 50 – 60 страниц печатного текста (формат А4). Количество графических документов составляет 4 листа (формат А1 или А4).

Бакалаврская работа оформляется в соответствии с ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам; ГОСТ 2.106-96 ЕСКД. Текстовые документы; ГОСТ 8.417.2002 ГСИ. Единицы величин; Р 50-77-88 Рекомендации. ЕСКД. Правила выполнения диаграмм; ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления); ГОСТ Р 7.05-2008 Справки по оформлению списка литературы.

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

ВКР представляется в печатном варианте на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297мм), ориентация книжная в текстовом редакторе Microsoft Word, шрифт – Times New Roman через полтора межстрочных интервала, кегль 14. Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм; колонтитулы: верхний – 2; нижний – 1,25; выравнивание по ширине страницы.

Нумерация страниц, включая приложения, должна быть сквозной, начиная с титульного листа (цифру номера на нем не ставят). Номер страницы указывается в нижней части листа справа. Листы формата А3 (297х420 мм) включают в общую нумерацию листов ВКР, учитывая каждый как один лист, и помещают в приложение в порядке их упоминания в тексте, после них помещают распечатки данных ЭВМ. Распечатки с ЭВМ должны соответствовать форматам А4 и А3, и должны быть, при необходимости, разрезаны.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения документа, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том месте исправленного текста (графика) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью рукописным способом. На одном листе текстового документа допускается не более пяти исправлений.

Текст документа при необходимости разделяют на разделы и подразделы. Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа (страницы). Подраздел является продолжением текста. Разделы должны иметь порядковые нумерации в пределах документа. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится (например: 2.1). Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. Номер пункта состоит из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится (например: 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 и т.д.). Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела и номер пункта должен состоять из номера раздела и пункта, разделенных точкой; например: 4.1, 4.2 и т.д. Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Если текст документа подразделяется только на пункты, то они нумеруются порядковыми номерами в пределах документа. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах

каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2 и т.д. Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис. При необходимости ставят строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа. Например:

- а) _____
- б) _____
- 1) _____
- 2) _____

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти ударам пишущей машинки (15–17 мм). Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Перенос слов в заголовках не допускается. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом при выполнении машинописным способом должно быть равно двум интервалам, при выполнении рукописным способом – 15–17 мм или пяти ударам пишущей машинки. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 1,5 интервала, при выполнении рукописным способом – 8 мм.

Формулы в тексте приводят после первого упоминания о них. Пояснение символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия в конце.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке умножения применяют знак «х».

Формулы, за исключением формул, помещаемых в приложении, должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например: в формуле (1).

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например: формула (B1).

Допускается нумерация формул в пределах каждого раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (4.2).

Иллюстрации. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах одного раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например – *Рисунок 3.4* (после последней цифры точка не ставится). При ссылках на иллюстрации при сквозной нумерации следует писать «в соответствии с рисунком 4», при нумерации в пределах раздела – «в соответствии с рисунком 4.2». Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1 – График функции распределения вероятности.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы, за исключением таблиц приложений, имеют, как правило, сквозную нумерацию арабскими цифрами по всей работе. Пример оформления таблицы показан на рисунке.

Таблица _____ – _____
номер наименование таблицы

Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например, Таблица А. 1 (после последней цифры точка не ставится).

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например, «Таблица 3.1». Слово «Таблица» указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» с указанием номера обозначения таблицы.

Сокращения. В работе допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин. – минимальный; макс. – максимальный; абс. – абсолютный; отн. – относительный; т.е. – то есть; т.д. – так далее; т.п. – тому подобное; др. – другие; пр. – прочее; см. – смотри; номин. – номинальный; наим. – наименьший; наиб. – наибольший; млн. – миллион; млрд. – миллиард; тыс. – тысяча; канд. – кандидат; доц. – доцент; проф. – профессор; д-р – доктор; экз. – экземпляр; прим. – примечание; п. – пункт; разд. – раздел; сб. – сборник; вып. – выпуск; изд. – издание; б.г. – без года; сост. – составитель; СПб. – Санкт-Петербург.

Принятые в работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделять как самостоятельный структурный элемент работы и помещать его после структурного элемента «Содержание».

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа – их детальную расшифровку.

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах или в виде отдельной части. При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово «ПРИЛОЖЕНИЯ». Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения «Библиография», которое располагают последним.

Номер приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ А»,

«ПРИЛОЖЕНИЕ Б» и т.д.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I, O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами, например: «ПРИЛОЖЕНИЕ 1» и т.д.

Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты.

В приложениях разделы, подразделы, пункты, подпункты, графический материал, таблицы и формулы нумеруются в пределах каждого приложения. Перед номерами ставится обозначение этого приложения, например: А.1.2 (второй подраздел первого раздела приложения А), рисунок Б.2 (второй рисунок приложения Б), таблица В.3 (третья таблица приложения В).

4.2 Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы

Не позднее, чем за неделю до начала работы ГЭК, деканат торгово-технологического факультета представляет секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки студентов, допущенных к защите БР.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить секретарю ГЭК соответствующим образом оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

4.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Процедура защиты ВКР производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Защита студентом бакалаврской работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 членов ее состава. Процедура защиты бакалаврской работы включает: открытие заседания государственной экзаменационной комиссии; доклад студента; вопросы студенту и его ответы на заданные вопросы; представление отзыва научного руководителя бакалаврской работы; оценку результата защиты бакалаврской работы членами государственной экзаменационной комиссии; объявление результата защиты.

Студенты, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

В докладе студенту следует изложить цель, задачи и результаты работы, чётко сформулировать выводы. Студенту рекомендуется заранее тщательно подготовиться к докладу, составить его план или, по желанию студента, – полный текст доклада. Демонстрационный материал должен соответствовать порядку изложения доклада.

Во время заседания государственной экзаменационной комиссии бакалаврская работа находится у председателя комиссии. Члены комиссии могут задавать студенту вопросы по содержанию бакалаврской работы, докладу, графическому материалу или презентации. Ответы студента должны быть полными и лаконичными.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты бакалаврской работы.

4.4 Примерная тематика бакалаврских работ

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ научно-исследовательского характера:

1. Разработка технологии продуктов геродиетического питания
2. Разработка технологии продуктов питания для детей школьного возраста
3. Разработка технологии продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда
4. Совершенствование технологии блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов Северного Кавказа
5. Разработка технологии мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения
6. Разработка технологии обогащенных блюд и кулинарных изделий для диетического питания
7. Разработка продукции питания с заданной пищевой, биологической и энергетической ценностью

Примерная тематика ВКР, выполняемых в виде проекта:

1. Проект ресторана «Арагат» на 110 мест, реализующий в дневное время обеденную продукцию
2. Проект ресторана на 64 места, варьете-бар на 38 мест
3. Проект ресторана «Корона» на 80 мест, реализующий бизнес-ланчи
4. Проект ресторана «Бульварь» на 160 мест, видео-бар на 24 места
5. Проект ресторана при гостинице «Чинара» на 185 мест, банкетный зал на 40 мест
6. Проект ресторана «Романтик» на 116 мест, летняя площадка на 36 мест
7. Проект экспресс-ресторана на 120 мест со специализированным цехом для снабжения киосков «Термозок»
8. Проект ресторана «Кавказская пленница» на 100 мест с цехом по производству восточных сладостей, мощностью 2,0 тыс. шт./смену
9. Проект ресторана «Голубые купола» на 90 мест, кофейня на 35 мест
10. Проект ресторана-клуба «Гнездо счастья» на 80 мест, ночной бар на 52 места
11. Проект ресторана при аэровокзале «Взлетная полоса» на 134 места, бутербродная на 26 мест
12. Проект ресторана осетинской кухни «Скиф» на 120 мест, цех по производству осетинских пирогов, мощностью 1,0 тыс. шт./смену
13. Проект ресторана «Кухня адыгов» на 85 мест, шашлычная на 48 мест
14. Проект ресторана при литературном клубе на 96 мест, безалкогольный бар на 38 мест
15. Проект ресторана «Старый рояль» на 120 мест, винный бар на 32 места
16. Проект ресторана европейской кухни, работающий по типу «шведский стол»
17. Проект ресторана при дворце культуры на 106 мест, летняя площадка на 54 места
18. Проект ресторана «Путник» на 118 мест, реализация экспресс-обедов
19. Проект ресторана «Мелодия здоровья» на 70 мест, фито-бар на 30 мест
20. Проект кафе при бильярдном клубе на 90 мест, летняя площадка на 32 места
21. Проект кафе для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями на 42 места
22. Проект детского кафе «Маша и медведь» на 60 мест, молочный бар на 20 мест
23. Проект кафе при спортивном клубе «Фаворит» на 40 мест, спорт-бар на 20 мест
24. Проект интернет-кафе «Флешка» на 57 мест, десертный бар на 16 мест
25. Проект кофейни «Кофе-блюз» на 38 мест, цех по выпуску мучных кондитерских изделий, мощностью 5,7 тыс. шт. /смену

26. Проект кондитерского цеха, мощностью 6,0 тыс. изделий в смену
27. Проект предприятия по выпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 2,7 т. в смену
28. Проект комплекса баров на 157 мест в торгово-развлекательном центре
29. Проект столовой при общеобразовательной школе на 800 учащихся
30. Проект столовой для детей с ограниченными возможностями при интернате на 210 мест
31. Проект столовой при центре информационных технологий на 500 сотрудников
32. Проект столовой на 150 мест при базе отдыха для горнолыжников, витаминный бар на 30 мест
33. Проект диетической столовой на 100 мест, магазин «Кулинария» на 2 рабочих места
34. Проект блока питания на 180 мест при спортивной базе «Вершина»
35. Проект блока питания при клинической городской больнице на 350 мест
36. Проект блока питания при санатории-профилактории на 250 отдыхающих
37. Проект закусочной «Пирожки-вареники» на 50 мест, мучной цех, мощностью 1,7 тыс. шт./смену
38. Проект шашлычной на 70 мест, летняя площадка на 22 места
39. Проект бульонной на 30 мест, пиццерии на 60 мест, коктейль-бара на 30 мест
40. Проект хинкальной на 60 мест, сосисочной на 40 мест, копильного цеха, мощностью 200 кг готовой продукции в смену
41. Реконструкция закусочной под арт-кафе с коктейль-холлом на 80 мест
42. Реконструкция нежилого помещения в общедоступную столовую на 188 мест, работающую вечером как кафе
43. Реконструкция чайной под комплексное предприятие питания на 78 мест
44. Реконструкция столовой при станкостроительном заводе на 125 мест
45. Реконструкция пищеблока при санатории на 215 мест
46. Реконструкция общедоступной столовой под столовую диетическую на 140 мест
47. Реконструкция общедоступного кафе под кафе-молодежное на 90 мест с диско-баром на 50 мест
48. Реконструкция нежилого помещения под социально-ориентированную столовую на 50 мест с залом диетического питания на 16 мест
49. Реконструкция общедоступного кафе под специализированное предприятие с сендвич-баром на 150 мест
50. Реконструкция закусочной общего типа под шашлычную на 90 мест

4.5 Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- справка на объем заимствований;
- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (бакалаврская работа) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствования осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru) руководителем за две недели до начала государственных итоговых испытаний. Итоговая оценка оригинальности текста ВКР закрепляется на уровне не менее 40% для работ, выполненных обучающимися по программе подготовки бакалавров. Допускается повышение уровня заимствований в ВКР до 10 (20) % (снижение нормы авторского текста до 30 %, а по инженерным направлениям подготовки до 20 %) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель ВКР представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной студентом работы по всем разделам. Не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты ВКР студент знакомится с отзывом руководителя.

В отзыве руководителя на ВКР, выполненную в виде проекта, оцениваются правильность выполнения технологических, технических и экономических расчетов, владение навыками планировки и оснащения рабочих мест, компоновки цехов и других помещений, а также предприятия в целом, уровень теоретической и практической подготовки студента, освоения им компетенций и личностные характеристики (ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.), указывается степень соответствия работы направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и возможности присвоения выпускнику квалификации «бакалавр».

В отзыве руководителя на ВКР, выполненную в виде научно-исследовательской работы оценивается актуальность темы, личное участие автора в разработке теоретических положений и получении результатов исследования, достоверность этих положений и результатов, новизна, практическая, экономическая и/или социальная значимость работы, уровень теоретической и практической подготовки студента, освоения им компетенций и личностные характеристики (ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.), указывается степень соответствия работы направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и возможности присвоения выпускнику квалификации «бакалавр».

Оцениваются также способность студента самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, научный и литературный стиль изложения информации, умение аргументировать и защищать свою точку зрения.

Кроме того, в отзыве научного руководителя должны быть указаны: количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, источников литературы, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над ВКР; степень выполнения ВКР (выполнено полностью, частично, не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки бакалаврской работы.

Заключительное положение отзыва должно отражать вывод научного руководителя по раскрытию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за

бакалаврскую работу, а указывает на возможность рекомендации ее к защите с положительной оценкой или мотивирует, почему ВКР не удовлетворяет предъявляемым требованиям и не может быть рекомендована к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Бакалаврская работа рекомендуется к защите в том случае, если выпускник доказал, что его основные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Бакалаврская работа не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с заданием, либо в процессе выполнения бакалаврской работы не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что его основные профессиональные и общекультурные компетенции сформированы.

Студент имеет право выходить на защиту выпускной квалификационной работы с отрицательным отзывом научного руководителя.

Макет отзыва научного руководителя на бакалаврскую работу приведен в приложении Д.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить ответственному секретарю ГЭКа оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя. Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа должна быть подписана студентом и научным руководителем, что свидетельствует о ее завершении и готовности к защите. Подпись студента ставится на титульном листе.

Подпись свидетельствует, что за достоверность сведений, изложенных в бакалаврской работе, использованного в ней практического материала и другой информации автор несет ответственность. Подпись руководителя ставится на титульном листе.

На титульном листе выпускной квалификационной (бакалаврской) работы ставится виза заведующего кафедрой «Технология продуктов общественного питания» о допуске работы к защите.

5 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- возможность использования технических средств, необходимых для обучающихся инвалидов при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6 ПОДАЧА И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственного аттестационного испытания (защиты ВКР) обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2-х рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3-х рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

-об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

-об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной

комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

Факультет «Технология пищевых производств»

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

Допускаю к защите

Завкафедрой _____
(ученая степень, ученое звание)

(подпись) (И.О.Фамилия)
« ____ » _____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

бакалаврская работа

(тема)

Выполнил студент _____
(группа) _____ (курс) _____

(форма обучения)

(И.О.Фамилия) _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.
(дата)

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Научный руководитель _____
(ученая степень, звание) (И.О.Фамилия) _____ (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Нальчик-20__

**ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»**

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой ТПОП

(подпись, инициалы, фамилия)

«_____» _____ 20 __ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

По направлению подготовки (шифр и наименование) _____

Студенту _____

(фамилия, имя, отчество)

Тема ВКР _____

Утверждена приказом по университету № _____ от «_____» _____ 20 __ г.

Руководитель _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

СОДЕРЖАНИЕ ВКР

(указываются наименования разделов пояснительной записки)

ОБЪЁМ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ РАБОТЫ

(указывается наименование и количество листов)

Срок представления ВКР к защите «_____» _____ 20 __ г.

Задание к исполнению принял «_____» _____ 20 __ г.

(подпись)

Образец содержания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы,
выполняемой в виде НИР

СОДЕРЖАНИЕ

С.

ВВЕДЕНИЕ	
1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	
2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ.....	
2.1 Объекты и методы исследования	
2.2.1 Объекты исследования.....	
2.2.2 Методы исследования	
2.2.3 Результаты исследований и их анализ.....	
ВЫВОДЫ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	

Образец содержания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы, выполняемой в виде проекта

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	
1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ.....	
2 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	
2.1 Основная часть.....	
2.1.1 Определение количества потребителей. Разработка производственной программы предприятия.....	
2.1.2 Расчет помещений для приема и хранения продуктов.....	
2.1.3 Расчет цеха доработки полуфабрикатов.....	
2.1.4 Расчет горячего цеха.....	
2.2 Обоснование принятых объемно-планировочных решений.....	
2.3 Организация производства и обслуживания на предприятии.....	
3 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ЭКОЛОГИЧНОСТЬ ПРОЕКТА.....	
3.1 Требования техники безопасности и противопожарной техники.....	
3.2 Защита окружающей среды.....	
4 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЕТЫ.....	
4.1 Расчет товарооборота и валового дохода предприятия.....	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»**

ОТЗЫВ

О работе студента группы _____

над выпускной квалификационной (бакалаврской) работой на тему: _____

Руководитель (звание, ф.и.о.) _____

1. Характеристика работы студента над составлением пояснительной записки (самостоятельность, инициативность, творческий подход к работе, правильность выполнения технологических, технических и экономических расчетов (для ВКР, выполняемой в виде проекта), личное участие автора в разработке теоретических положений и получении результатов исследования (для ВКР, выполняемой в виде НИР), уровень теоретической и практической подготовки студента, освоение им компетенций)

2. Характеристика работы студента над графической частью и оформление работы _____

3. Соответствие объема работы заданию на ВКР _____

4. Оценка работы студента _____

Научный руководитель работы _____

Справка

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
за 2016 – 2017 учебный год, очная форма обучения

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5	6	7
1	Соблиров Хасан Хажмуридович	Штатный	Доцент кафедры «История и философия», кандидат исторических наук, доцент	История История и культура народов КБР	Высшее: история, историк, преподаватель истории и обществознания	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2016 г., г. Нальчик
2	Пак Людмила Евгеньевна	Штатный	Доцент кафедры «История и философия», кандидат философских наук, доцент	Философия	Высшее: философия, философ, преподаватель философии	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик

3	Кярова Мадина Алиевна	Штатный	Завкафедрой «История и философия», кандидат философских наук, доцент	Социология	Высшее: научный коммунизм, преподаватель научного коммунизма	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
4	Гедгафова Анжела Мулидовна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Иностранные языки»	Иностранный язык	Высшее: филология, преподаватель английского языка	Кабардино-Балкарский государственный университет «Реализация приоритетных направлений ФГОС, НОО ООО, СПОО в преподавании иностранного языка (английского) в образовательном учреждении», 2015г., г.Нальчик
5	Ордокова Фатима Муссовна	Штатный	Доцент кафедры «Иностранные языки», кандидат филологических наук, доцент	Иностранный язык	Высшее: романо- германские языки и литература (английский язык), филолог- романист, преподаватель английского языка и литературы. Высшее: русский язык и литература, филолог, преподаватель русского языка и литературы	Кабардино-Балкарский государственный университет «Реализация приоритетных направлений ФГОС, НОО ООО, СПОО в преподавании иностранного языка (английского) в образовательном учреждении», 2015г., г.Нальчик
6	Хучинаева Джамилят Джамаловна	Штатный	Доцент кафедры «Иностранные языки», кандидат филологических наук	Иностранный язык	Высшее: английский язык, филолог	Кабардино-Балкарский государственный университет «Современные подходы преподавания иностранного (английского, немецкого, французского) языка в условиях ФГОС НОО, ООО, СПОО в образовательной организации», 2016г., г.Нальчик
7	Сокурова Лариса Викторовна	Штатный	Доцент кафедры «Экономика АПК», кандидат	Экономика	Высшее: бухгалтерский учет, экономист	РГАУ-МСХ им.К.А. Тимирязева «Актуальные вопросы преподавания

			экономических наук			дисциплин профильного цикла при подготовке бакалавров по направлению «Экономика 2014г., г.Москва
8	Гятов Анзор Вячеславович	Штатный	Доцент кафедры «Государственное и муниципальное управление», кандидат экономических наук, доцент	Менеджмент	Высшее: экономика и управление в агропромышленном комплексе, экономист-организатор	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик
9	Кунижева Лариса Хабасовна	Штатный	Доцент кафедры «Государственное и муниципальное управление», кандидат экономических наук, доцент	Маркетинг	Высшее: финансы и кредит, экономист	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик
10	Керефова Ирина Хазизовна	Штатный	Доцент кафедры «Высшая математика», кандидат физико-математических наук, доцент	Математика	Высшее: математика, математик, преподаватель математики	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015г., г.Нальчик
11	Ахкубекова Светлана Наниевна	Штатный	Доцент кафедры «Техническая механика и физика», кандидат физико-математических наук, доцент	Физика	Высшее: физика, физик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Внедрение дистанционных образовательных технологий в образовательных учреждениях», 2016, г. Нальчик
12	Сарбашев Алим Суфьянович	Штатный	Доцент кафедры «Плодоовощеводство и виноградарство», кандидат	Экология	Высшее: агрономия, ученый агроном	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-

			сельскохозяйственных наук			коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
13	Коков Николай Султанович	Штатный	Доцент «Информатика и моделирование экономических процессов», кандидат экономических наук, доцент	Информатика	Высшее: математика, математик, преподаватель математики Высшее: автоматизация проектирования, инженер-математик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
14	Хажметов Луан Мухажевич	Штатный	Профессор кафедры «Техническая механика и физика», доктор технических наук, доцент	Механика (теоретическая механика)	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Внедрение дистанционных образовательных технологий в образовательных учреждениях», 2016 г., г. Нальчик
15	Хасанов Мусса Магомедович	Штатный	Заведующий кафедрой «Строительные конструкции и сооружения», кандидат технических наук, доцент	Механика (сопротивление материалов)	Высшее: промышленное и гражданское строительство, инженер-строитель	Новочеркасская государственная мелиоративная академия, «Современные технологии в образовании», 2014г., г.Новочеркассск
16	Вологиров Арсиян Канеевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат химических наук, доцент	Биохимия	Высшее: химик, преподаватель химии	Кабардино-Балкарский государственный университет, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 2015г., г.Нальчик
17	Иттиев Абдуллах Биякаевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»,	Неорганическая химия	Высшее: химическая технология электровакуумных материалов, инженер химик-технолог	ООО ОКБ «МАРС» «Компьютерная технология конструирования химической структуры и прогнозирования свойств термостойких

			кандидат химических наук, доцент			полимеров», 2015г., г.Нальчик
18	Кумышева Юлия Александровна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических наук	Органическая химия	Высшее: химия, химик, преподаватель химии	Кабардино-Балкарский государственный университет, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 2015г., г.Нальчик
19	Мирзоева Анита Анатольевна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат химических наук, доцент	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Высшее: химия, химик, преподаватель химии	Стажировка ООО «Нальчикский завод композитных материалов» , 2016 г., г. Нальчик
20	Кумыков Руслан Машевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», доктор химических наук, доцент	Физическая и коллоидная химия	Высшее: химия, химик, преподаватель химии	Кабардино-Балкарский государственный университет, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 2015г., г.Нальчик
21	Джабоева Амина Сергеевна	Штатный	И.о.завкафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия», доктор технических наук, профессор	Технология продукции общественного питания Современные технологии производства продуктов питания Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий Руководство производственной практикой (научно-исследовательская	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог, Высшее: бухгалтерский учет и аудит, экономист	Федеральный центр с/х консультирования и переподготовки кадров АПК «Внутренняя и внешняя система гарантии общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Пушкин

				работа) Руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Руководство и консультирование выпускных квалификационных работ Участие в проведении Государственной итоговой аттестации		
22	Жилова Рита Мухамедовна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат технических наук, доцент	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология рационального и диетического питания Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий Руководство преддипломной практикой Руководство учебной практикой (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) Руководство и консультирование	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер -технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик

				выпускных квалификационных работ Участие в проведении Государственной итоговой аттестации		
23	Думанишева Залина Сафраиловна	Штатный	Старший преподаватель, кандидат технических наук	Введение в специальность Управление качеством в общественном питании Санитария и гигиена питания Физиология питания Технология продуктов общественного питания Руководство учебной практикой (практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) Руководство преддипломной практикой	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	Повышение квалификации в Институте дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
24	Мукожев Алихан Михайлович	Штатный	И.о. завкафедрой «Технология продуктов из растительного сырья», кандидат экономических наук, доцент	Проектирование предприятий общественного питания	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Кабардино-Балкарский ГАУ, «Внутренняя и внешняя система гарантий общественно аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Нальчик
25	Пазова Таймира Хасановна	Штатный	Профессор кафедры «Механизация сельского хозяйства», доктор технических наук, доцент	Безопасность жизнедеятельности	Высшее: сельское хозяйство, инженер-преподаватель технических с/х дисциплин	Центр по ГО и ЧС, «Руководитель нештатного аварийно-спасательного формирования разведки», 2015г., г.Нальчик

26	Жеруков Арсен Владиславович	Штатный	Ассистент кафедры «Механизация сельского хозяйства»	Безопасность жизнедеятельности	Высшее: юриспруденция, юрист	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
27	Жуков Аслан Ахмедович	Штатный	Доцент «Товароведение и туризм», кандидат биологических наук, доцент	Товароведение продовольственных товаров	Высшее: бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист. Высшее: зоотехния, зооинженер	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г. Нальчик
28	Яхтанигов Мухамед Александрович	Штатный	И.о.декана «Агрономический факультет», кандидат технических наук, доцент	Процессы и аппараты пищевых производств	Высшее: механизация гидромелиоративных работ, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ, «Внутренняя и внешняя система гарантии общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Нальчик
29	Таппасханова Лидия Оюсовна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»	Оборудование предприятий общественного питания Оборудование малых предприятий	Высшее: машины и аппараты пищевой промышленности, инженер-механик	Стажировка Кабардино- Балкарский государственный университет, кафедра МАПП, 2014г., г.Нальчик
30	Кумахов Аслан Анатольевич	Штатный	Доцент кафедры «Энергообеспече- ние предприятий» кандидат сельскохозяйствен- ных наук, доцент	Электротехника и электроника	Высшее: плодоовощеводство и виноградарство, ученый агроном	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2016 г., г. Нальчик
31	Чапаев Ахмат Борисович	Штатный	Доцент кафедры «Энергообеспече-	Теплотехника	Высшее: экономика и управление на	РГАУ-МСХ имени К.А. Темиряева

			ние предприятий», кандидат технических наук		предприятия АПК, экономист-менеджер, Высшее: сервис и техническая эксплуатация транспортных и технологических машин и оборудования в с/х, инженер-механик	«Повышение энергетической эффективности промышленных предприятий и АПК», 2016 г., г. Москва
32	Панченко Галина Александровна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Физическое воспитание»	Физическая культура и спорт Элективные курсы по физической культуре	Высшее: физическая культура и спорт, учитель физического воспитания	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2016 г., г. Нальчик
33	Бозиева Юлия Геннадьевна	Штатный	Доцент кафедры «Торговое дело и право», кандидат юридических наук	Правоведение	Высшее: юриспруденция, юрист	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик
34	Дадашев Агабаба Айдын-Оглы	Штатный	Профессор кафедры «История и философия», доктор философских наук, профессор	Политология	Высшее: научный коммунизм, преподаватель научного коммунизма	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
35	Машукова Ирина Барасбиевна	Штатный	Доцент кафедры «Экономика АПК», кандидат экономических наук	Теоретические основы инновационной политики	Высшее: бухгалтерский учет, экономист	РГАУ-МСХ им. К.А.Тимирязева, «Продовольственная безопасность, как часть национально-экономической безопасности, 2014г., г.Москва
36	Тарчокова Мемунат Адибовна	Штатный	Доцент кафедры «Техническая механика и	Начертательная геометрия	Высшее: машины и технология обработки металлов давлением,	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-

			физика»		инженер - механик	Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик
37	Апажев Аслан Каральбиевич	Штатный	Доцент кафедры «Техническая механика и физика», кандидат технических наук, доцент	Детали машин и основы конструирования	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик Высшее: менеджмент, магистр	СГАУ, «Инновационные методы управления персоналом вуза», 2015г., г. Ставрополь Темпус, 2016г.
38	Полищук Евгений Александрович	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Техническая механика и физика»	Детали машин и основы конструирования	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик
39	Ширитова Лариса Жантемировна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических наук, доцент	Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения Технология национальной и зарубежной кухни Технология и организация услуг питания при туристических комплексах Руководство и консультирование выпускных квалификационных работ Участие в проведении Государственной итоговой аттестации	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании» 2015г, г. Нальчик
40	Абазова Маргарита Анатольевна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», кандидат сельскохозяйствен	Основы строительного дела на предприятиях общественного питания	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования»,

			ных наук			2015г., г. Нальчик
41	Шаова Людмила Григорьевна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат химических наук, доцент	Контроль качества продукции общественного питания Пищевые и биологически активные добавки Физико-химические основы пищевых производств Исследовательская работа студентов Руководство и консультирование выпускных квалификационных работ Руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Высшее: химия, химик- органик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
42	Гергокаев Джамал Абушевич	Штатный	Профессор кафедры «Энергообеспече- ние предприятий», доктор сельскохозяйствен ных наук, доцент	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Высшее: агрономия, ученый агроном	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
43	Гедгафова Эмма Мухадиновна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Педагогика, профессиональное обучение и русский язык», кандидат филологических наук	Психология и педагогика	Высшее: филология, филолог, преподаватель	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик

44	Бирсова Римма Сагидовна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Педагогика, профессиональное обучение и русский язык»	Русский язык и культура речи	Высшее: русский язык и литература, филолог, преподаватель русского языка и литературы	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
45	Шогенова Альбина Лионовна	Штатный	Доцент кафедры «Товароведение и туризм», кандидат экономических наук, доцент	Основы законодательства по защите прав потребителя	Высшее: товароведение и экспертиза потребительских товаров, товаровед-эксперт	АНОДПОРСУЦ, «Основы предпринимательской деятельности, 2015г., г.Нальчик
46	Якушенко Ольга Семеновна	Штатный	Доцент кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза», кандидат биологических наук, доцент	Микробиология	Высшее: биология, биолог, преподаватель биологии и химии	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения», 2015 г., г. Нальчик
47	Карданов Хусейн Беканович	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», кандидат технических наук	Холодильная техника и технология	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Кабардино-Балкарский ГАУ, «Внутренняя и внешняя система гарантий общественно аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Нальчик
48	Хочуева Зухра Мустафировна	Штатный	Доцент кафедры «Экономика АПК», кандидат экономических наук, доцент	Ценообразование	Высшее: экономика и управление в отраслях АПК, экономист-организатор	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
49	Лампежева Лера Мухаметхановна	Трудовой договор на условиях почасовой оплаты труда		Введение в специальность Технология продукции общественного питания для специальных	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

				контингентов населения Технология и организация услуг питания при туристических комплексах Исследовательская работа студентов Технология рационального и диетического питания		
50	Бозиев Руслан Леонидович	Трудовой договор на условиях почасовой оплаты труда		Управление качеством в общественном питании Введение в специальность Технология наци- ональной и зарубежной кухни Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий Современные технологии производства продуктов питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общест- венного питания Технология продукции общественного питания	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

Справка

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
за 2016 – 2017 учебный год, заочная форма обучения

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5	6	7
1	Зумакулов Асхат Мустафаевич	Внешний совместитель	Профессор кафедры «История и философия», кандидат исторических наук	История	Высшее: технология машиностроения, металлорежущие станки и инструменты, инженер-механик	–
2	Кярова Мадина Алиевна	Штатный	Завкафедрой «История и философия», кандидат философских наук, доцент	Философия Социология	Высшее: научный коммунизм, преподаватель научного коммунизма	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
3	Урусова Мадина Ибрагимовна	Штатный	Доцент кафедры иностранных языков, кандидат экономических наук, доцент	Иностранный язык	Высшее: английский язык, филолог, преподаватель английского языка	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015г.,

						г.Нальчик
4	Тагузлов Аслан Хажисмелович	Штатный	Доцент кафедры «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», кандидат экономических наук, доцент	Экономика	Высшее: бухгалтерский учет контроль и анализ хозяйственной деятельности, экономист по бухгалтерскому учету	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик
5	Гятов Анзор Вячеславович	Штатный	Доцент кафедры «Государственное и муниципальное управление», кандидат экономических наук, доцент	Менеджмент	Высшее: экономика и управление в агропромышленном комплексе, экономист- организатор	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик
6	Кунижева Лариса Хабасовна	Штатный	Доцент кафедры «Государственное и муниципальное управление», кандидат экономических наук, доцент	Маркетинг	Высшее: финансы и кредит, экономист	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик
7	Темукуев Хусеин Мукаевич	Штатный	Доцент кафедры «Высшая математика», кандидат экономических наук, доцент	Математика	Высшее: математика, математик, математик вычислитель, преподаватель математики	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
8	Ахкубекова Светлана Наниевна	Штатный	Доцент кафедры «Техническая механика и физика», кандидат физико- математических	Физика	Высшее: физика, физик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Внедрение

			наук, доцент			дистанционных образовательных технологий в образовательных учреждениях», 2016, г. Нальчик
9	Сарбашев Алим Суфьянович	Штатный	Доцент кафедры «Плодоовощеводство и виноградарство», кандидат сельскохозяйственных наук	Экология	Высшее: агрономия, ученый агроном	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
10	Коков Николай Султанович	Штатный	Доцент «Информатика и моделирование экономических процессов», кандидат экономических наук, доцент	Информатика	Высшее: математика, математик, преподаватель математики Высшее: автоматизация проектирования, инженер-математик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
11	Хажметов Луан Мухажевич	Штатный	Профессор кафедры «Техническая механика и физика», доктор технических наук, доцент	Механика (теоретическая механика)	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Внедрение дистанционных образовательных технологий в образовательных учреждениях», 2016 г., г. Нальчик
12	Хасанов Мусса Магометович	Штатный	Заведующий кафедрой «Строительные	Механика (сопротивление материалов)	Высшее: промышленное и гражданское строительство, инженер-	Новочеркасская государственная мелиоративная академия,

			конструкции и сооружения», кандидат технических наук, доцент		строитель	«Современные технологии в образовании», 2014г., г.Новочеркасск
13	Вологиров Арсиян Канеевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат химических наук, доцент	Биохимия	Высшее: химик, преподаватель химии	Кабардино-Балкарский государственный университет, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 2015г., г.Нальчик
14	Иттиев Абдуллах Биякаевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат химических наук, доцент	Органическая химия	Высшее: химическая технология электровакуумных материалов, инженер химик-технолог	ООО ОКБ «МАРС» «Компьютерная технология конструирования химической структуры и прогнозирования свойств термостойких полимеров», 2015г., г.Нальчик
15	Кумышева Юлия Александровна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических наук	Неорганическая химия	Высшее: химия, химик, преподаватель химии	Кабардино-Балкарский государственный университет, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 2015г., г.Нальчик
16	Казанчева Людмила Атабиевна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Высшее: химия, химик, преподаватель химии	ООО ОКБ «МАРС» «Компьютерная технология конструирования химической структуры и прогнозирования свойств термостойких

			наук, доцент			полимеров», 2015г., г.Нальчик
17	Кумыков Руслан Машевич	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», доктор химических наук, доцент	Физическая и коллоидная химия	Высшее: химия, химик, преподаватель химии	Кабардино-Балкарский государственный университет, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 2015г., г.Нальчик
18	Джабоева Амина Сергеевна	Штатный	И.о.завкафедрой «Технология продуктов общественного питания и химия», доктор технических наук, профессор	Технология продукции общественного питания Современные технологии производства продуктов питания Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий Руководство производственной практикой (научно- исследовательская рабо- та) Руководство и консультирование выпускных квалификационных ра- бот Участие в проведении Государственной итоговой аттестации	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог, Высшее: бухгалтерский учет и аудит, экономист	Федеральный центр с/х консультирования и переподготовки кадров АПК «Внутренняя и внешняя система гарантии общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Пушкин
19	Жилова Рита Мухамедовна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат технических наук,	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология рационального и	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Информационно- коммуникационные

			доцент	диетического питания Руководство преддипломной практикой Руководство и консультирование выпускных квалификационных ра- бот Участие в проведении Государственной итоговой аттестации		технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
20	Думанишева Залина Сафраиловна	Штатный	Старший преподаватель, кандидат технических наук	Введение в специальность Управление качеством в общественном питании Санитария и гигиена питания Физиология питания Технология продуктов общественного питания Руководство учебной практикой (практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности)	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	Повышение квалификации в Институте дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
21	Мукожев Алихан Михайлович	Штатный	И.о.завкафедрой «Технология продуктов из растительного сырья», кандидат экономических наук, доцент	Проектирование предприятий общественного питания	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Кабардино-Балкарский ГАУ, «Внутренняя и внешняя система гарантий общественно аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Нальчик
22	Пазова	Штатный	Профессор	Безопасность	Высшее: сельское	Центр по ГО и ЧС,

	Таймира Хасановна		кафедры «Механизация сельского хозяйства», доктор технических наук, доцент	жизнедеятельности	хозяйство, инженер- преподаватель технических с/х дисциплин	«Руководитель нештатного аварийно- спасательного формирования разведки», 2015г., г.Нальчик
23	Жеруков Арсен Владиславович	Штатный	Ассистент кафедры «Механизация сельского хозяйства»	Безопасность жизнедеятельности	Высшее: юриспруденция, юрист	Институт дополнительного профессионально-го образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
24	Жуков Аслан Ахмедович	Штатный	Доцент «Товароведение и туризм», кандидат биологических наук, доцент	Товароведение продовольственных товаров	Высшее: бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист. Высшее: зоотехния, зооинженер	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г. Нальчик
25	Яхтанигов Мухамед Александрович	Штатный	И.о.декана «Агрономический факультет», кандидат технических наук, доцент	Процессы и аппараты пищевых производств Специфичес-кие процессы пищевых производств	Высшее: механизация гидромелиоративных работ, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ, «Внутренняя и внешняя система гарантии общественной аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Нальчик
26	Таппасханова Лидия Оюсовна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Технология	Оборудование предприятий общественного питания	Высшее: машины и аппараты пищевой промышленности, инженер-механик	Стажировка Кабардино- Балкарский государственный университет, кафедра

			продуктов из растительного сырья»			МАПП, 2014г., г.Нальчик
27	Кумахов Аслан Анатольевич	Штатный	Доцент кафедры «Энергообеспечение предприятий» кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	Электротехника и электроника	Высшее: плодовоовощеводство и виноградарство, ученый агроном	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2016 г., г. Нальчик
28	Чапаев Ахмат Борисович	Штатный	Доцент кафедры «Энергообеспечение предприятий», кандидат технических наук	Теплотехника	Высшее: экономика и управление на предприятии АПК, экономист-менеджер, Высшее: сервис и техническая эксплуатация транспортных и технологических машин и оборудования в с/х, инженер-механик	РГАУ-МСХ имени К.А. Темиряева «Повышение энергетической эффективности промышленных предприятий и АПК», 2016 г., г. Москва
29	Панченко Галина Александровна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Физическое воспитание»	Физическая культура и спорт Элективные курсы по физической культуре	Высшее: физическая культура и спорт, учитель физического воспитания	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2016 г., г. Нальчик
30	Биттиева Лейла Хажбикеровна	Штатный	Доцент кафедры «Торговое дело и право», кандидат экономических наук	Правоведение	Высшее: юриспруденция, юрист	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ

						«Педагогика и психология аграрного образования», 2015 г. г. Нальчик
31	Малкандуев Азрет Магометович	Штатный	Профессор кафедры «История и философия», доктор философских наук, профессор	Политология	Высшее: русский язык и литература, филолог, учитель русского языка и литературы	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
32	Бечелов Заур Шабасович	Штатный	Доцент кафедры «История и философия», кандидат исторических наук, доцент	История и культура народов КБР	Высшее: история, историк, преподаватель истории и обществоведения	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик
33	Кумахова Ирина Башировна	Штатный	Доцент кафедры «Экономика АПК», кандидат экономических наук	Теоретические основы инновационной политики	Высшее: бухгалтерский учет, экономист	РГАУ-МСХ имени К.А. Темиряева «Продовольственная безопасность как часть национально- экономической безопасности», 2014 г., г. Москва
34	Тарчокова Мемунат Адибовна	Штатный	Доцент кафедры «Техническая механика и физика»	Начертатель-ная геометрия	Высшее: машины и технология обработки металлов давлением, инженер - механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино- Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик
35	Апажев Аслан Каральбиевич	Штатный	Доцент кафедры «Техническая механика и	Детали машин и основы конструирования	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	СГАУ, «Инновационные методы управления персоналом вуза»,

			физика», кандидат технических наук, доцент		Высшее: менеджмент, магистр	2015г., г. Ставрополь Темпус, 2016г.
36	Полищук Евгений Александрович	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Техническая механика и физика»	Детали машин и основы конструирования	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик
37	Ширитова Лариса Жантемировна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат биологических наук, доцент	Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения Технология национальной и зарубежной кухни Технология и организация услуг питания при туристических комплексах Руководство и консультирование выпускных квалификационных работ Руководство учебной практикой (практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) Участие в проведении Государственной итоговой аттестации	Высшее: технология и организация общественного питания, инженер-технолог	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ, «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» 2015г, г. Нальчик
38	Абазова Маргарита	Штатный	Доцент кафедры «Технология	Основы строительного дела на предприятиях	Высшее: механизация сельского хозяйства,	Институт дополнительного

	Анатольевна		продуктов из растительного сырья», кандидат сельскохозяйственных наук	общественного питания	инженер-механик	профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г. Нальчик
39	Шаова Людмила Григорьевна	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия», кандидат химических наук, доцент	Контроль качества продукции общественного питания Пищевые и биологически активные добавки Физико-химические основы пищевых производств Руководство практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Высшее: химия, химик-органик	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
40	Гергокаев Джамал Абушевич	Штатный	Профессор кафедры «Энергообеспечение предприятий», доктор сельскохозяйственных наук, доцент	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Высшее: агрономия, ученый агроном	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-Балкарский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2015 г., г. Нальчик
41	Гедгафова Эмма Мухадиновна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Педагогика, профессиональное обучение и русский язык», кандидат	Психология и педагогика	Высшее: филология, филолог, преподаватель	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Инновационная педагогика», 2015г., г. Нальчик

			филологических наук			
42	Бирсова Римма Сагидовна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Педагогика, профессиональное обучение и русский язык»	Русский язык и культура речи	Высшее: русский язык и литература, филолог, преподаватель русского языка и литературы	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Педагогика и психология аграрного образования», 2015г., г.Нальчик
43	Шогенова Альбина Лионовна	Штатный	Доцент кафедры «Товароведение и туризм», кандидат экономических наук, доцент	Основы законодательства по защите прав потребителя	Высшее: товароведение и экспертиза потребительских товаров, товаровед-эксперт	АНОДПОРСУЦ, «Основы предпринимательской деятельности», 2015г., г.Нальчик
44	Якушенко Ольга Семеновна	Штатный	Доцент кафедры «Ветеринарно-санитарная экспертиза», кандидат биологических наук, доцент	Микробиология	Высшее: биология, биолог, преподаватель биологии и химии	Институт дополнительного профессионального образования Кабардино-Балкарского ГАУ «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения», 2015 г., г. Нальчик
45	Карданов Хусейн Беканович	Штатный	Доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья», кандидат технических наук	Холодильная техника и технология	Высшее: механизация сельского хозяйства, инженер-механик	Кабардино-Балкарский ГАУ, «Внутренняя и внешняя система гарантий общественно аккредитации образовательных программ аграрного профиля», 2015г., г.Нальчик
46	Жанокowa Залина Аслановна	Штатный	Старший преподаватель кафедры «Финансы»	Ценообразование	Высшее: бухгалтерский учет и аудит, экономист	Институт повышения квалификации специалистов и переподготовки кадров АПК Кабардино-

						Балкарский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 2016 г., г. Нальчик
47	Лампежева Лера Мухаметхановна	Трудовой договор на условиях почасовой оплаты труда		Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения Санитария и гигиена питания Введение в специальность Специфические процессы пищевых производств Физико-химические основы пищевых производств Исследовательская работа студентов	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	
48	Бозиев Руслан Леонидович	Трудовой договор на условиях почасовой оплаты труда		Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Технология национальной и зарубежной кухни	Высшее: технология продуктов общественного питания, инженер	

Учебно-методические материалы

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем, п.л	Авторы
1	Учебное пособие по дисциплине «Управление качеством в общественном питании» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	7,3	Думанишева З.С.
2	Учебное пособие по дисциплине «Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке пищевых продуктов» (часть I. Белки) для студентов направлений подготовки 19.03.04 и 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	7,9	Джабоева А.С., Шаова Л.Г.
3	Методические указания к самостоятельной работе и выполнению лабораторных работ по дисциплине «Физико-химические основы пищевых производств» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	3,5	Шаова Л.Г., Джабоева А.С.
4	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	2,8	Шаова Л.Г.

	«Исследовательская работа студентов» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения				
5	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	7,5	Джабоева А.С.
6	Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Санитария и гигиена питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	2,3	Думанишева З.С.
7	Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология рационального и диетического питания» для студентов направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	2,5	Жилова Р.М.

	питания»				
8	Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	2,6	Жилова Р.М.
9	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология национальной и зарубежной кухни» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	4,1	Ширитова Л.Ж.
10	Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Технология продуктов общественного питания для специальных контингентов населения» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения	Электр.	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016 г.	2,2	Ширитова Л.Ж.

Справка о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы

	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещения для самостоятельной работы
1.	Б1.Б.1 История	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 215, 304	Справочные таблицы, плакаты, стенды
2.	Б1.Б.2 Философия	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
3.	Б1.Б.3 Иностранный язык	Учебный (лингвфонный) кабинет, Институт управления – 303 Учебные аудитории для проведения семинарских занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, Институт управления – 203, 409, 410	Компьютер «Pentium 4» – 3 шт., ксерокс «Canon FC-108» – 1 шт., принтер «Samsung 1615» – 3 шт., DVD плеер «BBK» – 3 шт., Телевизор «LG» – 3 шт., программы для тестирования (англ.) – 3, аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт., наушники – 15 шт. Аудио- и видеоаппаратура, словари
4.	Б1.Б.4 Экономика	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 302, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный,

			плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
5.	Б1.Б.5 Социология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 302, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
6.	Б1.Б.6 Менеджмент	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 302	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер, мультимедийный проектор, плакаты
7.	Б1.Б.7 Маркетинг	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 311	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер, мультимедийный проектор, плакаты
8.	Б1.Б.8 Математика	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Справочные таблицы, плакаты, стенды; Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
9.	Б1.Б.9 Физика	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 215, 313	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук, наборы демонстрационного оборудования, лабораторное оборудование, плакаты, таблицы.
10.	Б1.Б.10 Экология	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы; компьютерное и мультимедийное оборудование (компьютер,

		302	сканер, принтер, мультимедийный проектор)
11.	Б1.Б.11 Информатика	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 304, 315	Компьютерное и мультимедийное оборудование (компьютер, сканер, принтер, мультимедийный проектор); доска аудиторная, специализированная мебель, таблицы, плакаты; 15 компьютеров с выходом в Интернет
12.	Б1.Б.12 Механика Б1.Б.12.1 Теоретическая механика	Учебные аудитории для проведения лекционных, и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 215	Компьютерное и мультимедийное оборудование (компьютер, сканер, принтер, мультимедийный проектор); доска аудиторная, специализированная мебель
13.	Б1.Б.12.2 Сопротивление материалов	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 302, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
14.	Б1.Б.13 Биохимия	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 105, 206	Доска аудиторная, специализированная мебель, таблицы; столы лабораторные, столы для размещения приборов, шкаф вытяжной, шкаф для реактивов, шкаф для посуды. Лабораторное оборудование: рН-метр ОР-211/1, магнитная мешалка с подогревом MAGNETIC STIRER TYPE MM-5, сушильный вакуумный шкаф SPT-200, дистиллятор, Микроскоп УМ-401П, сушильный шкаф для посуды, электроплитка нагревательная, баня водяная ПР 4310, колбонагреватель ПЭ 4120М,

			центрифуга лабораторная MPW-350; компьютер, мультимедийный проектор
15.	Б1.Б.14 Органическая химия	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 105, 206	Доска аудиторная, специализированная мебель, столы лабораторные, столы для размещения приборов, шкаф вытяжной, шкаф для реактивов, шкаф для посуды. Лабораторное оборудование: рН-метр ОР-211/1, магнитная мешалка с подогревом MAGNETIC STIRER TYPE MM-5, сушильный вакуумный шкаф SPT-200, дистиллятор, Микроскоп УМ-401П, сушильный шкаф для посуды, электроплитка нагревательная, баня водяная ПР 4310, колба нагретель ПЭ 4120М, центрифуга лабораторная MPW-350
16.	Б1.Б.15 Неорганическая химия	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 106, 211	Доска аудиторная, специализированная мебель, таблицы; столы лабораторные, столы для размещения приборов, шкаф вытяжной, шкаф для реактивов, шкаф для посуды, химические реактивы и посуда
17.	Б1.Б.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 106, 304, 309	Доска аудиторная, столы лабораторные, столы для размещения приборов, шкаф вытяжной, шкаф для реактивов, шкаф для посуды, химические реактивы и посуда; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
18.	Б1.Б.17 Физическая и	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций,	Доска аудиторная, специализированная мебель, шкаф вытяжной, шкаф для

	колодная химия	текущего контроля, промежуточной аттестации – 103, 206, 209	реактивов, стеллаж для посуды, водяная баня УТ 2.82, термостат ТВ 3-25, муфельная печь АЕ 2016 М-УЗ-А, химические столы, посуда и реактивы; доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук; плакаты
19.	Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 025,111	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «Т thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «Т

			thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.
20.	Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 306	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; специализированная мебель, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола
21.	Б1.Б.20 Санитария и гигиена питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты
22.	Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211	Доска аудиторная, мебель специализированная, компьютер, мультимедийный проектор, таблицы, плакаты
23.	Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 520	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: макеты-огнетушители, средства индивидуальной защиты, осветительные приборы, приборы

		ФМиЭП	ВПХР, ДП-5, ИД-1, противогазы, ОЗК-1, плакаты, эскизы
24.	Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 302	Доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты, микроскопы, лупы, предметные и покровные стекла, препаровальные иглы, пинцеты, спиртовки, ножницы. Альбомы и схемы, Сборник стандартов. Контрольно-измерительные приборы
25.	Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 212, 315	Доска аудиторная, лабораторное оборудование: печь конвекционная электрическая, мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1М, рассев «Виброгрохот», тестомесильная машина, жарочный шкаф, тестораскаточная машина «Прима», макаронный пресс «Итилица», компьютеры с программным обеспечением для проведения виртуальных лабораторных работ, 15 компьютеров с выходом в Интернет
26.	Б1.Б.25 Физиология питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 302	Доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты; компьютер, мультимедийный проектор
27.	Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 208, 211	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер, мультимедийный проектор, плакаты
28.	Б1.Б.27 Электротехника и электроника	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 124, 128 ФМиЭП	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук, стенд для подготовки электродвигателей постоянного тока к пуску. Мобильные наборы демонстрационного оборудования,

			комплекты воздушных изоляторов и выключателей, автоматический выключатель, лабораторный стенд для проверки падения напряжения воздушной линии
29.	Б1.Б.28 Теплотехника	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 302	Доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты; компьютер, мультимедийный проектор
30.	Б1.Б.29 Физическая культура и спорт	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий и консультаций – 211, спортивный комплекс для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мультимедийный проектор « Benq GP3 DLP 300Lm» , компьютер «Asus M70AD-RU006S i7 4790». Спортивный зал №1 – для отработки общеразвивающих, подготовительных и специальных упражнений. Спортивный зал №2 – для обучения приемам борьбы – татами, борцовский ковер, зеркала. Футбольное поле: ворота – 2 шт. Городок ОФП: скамья для пресса – 2 шт., брусья длинные, турники, змеевик, полоса препятствий – 1шт., площадка с тренажерами
31.	Б1.В.ОД.1 Правоведение	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 311	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты
32.	Б1.В.ОД.2 Политология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доски аудиторные, специализированная мебель
33.	Б1.В.ОД.3 История и культура народов КБР	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор

			View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
34.	Б1.В.ОД.4 Теоретические основы инновационной политики	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 302	Компьютер, мультимедийный проектор доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты
35.	Б1.В.ОД.5 Начертательная геометрия	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, – 308, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: разные подшипники, валы и оси, крепежные детали, макеты типов передач, гидравлический домкрат, детали и узлы грузоподъемных машин, плакаты, эскизы; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
36.	Б1.В.ОД.6 Детали машин и основы конструирования	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 301, 505 ФМиЭП	Доски аудиторные, специализированная мебель, лабораторное оборудование: разные подшипники, валы и оси, крепежные детали, макеты типов передач, гидравлический домкрат, детали и узлы грузоподъемных машин, механические циферблатные и электронные настольные весы, плакаты, эскизы

37.	Б1.В.ОД.7 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025, 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
38.	Б1.В.ОД.8 Основы строительного дела на предприятиях общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 209	Доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты; компьютер, мультимедийный проектор
39.	Б1.В.ОД.9 Технология национальной и зарубежной кухни	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025, 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер

			«Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
40.	Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доски аудиторные, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTNS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда
41.	Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 107	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска

			аудиторная, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос
42.	Б1.В.ОД.12 Современные технологии	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 025	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик

	производства продуктов питания		микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая
43.	Б1.В.ОД.13 Технология	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP

	производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	контроля, промежуточной аттестации – 309, 025	3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно- потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ- 41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.

44.	Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик, микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTNS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда
45.	Б1.В.ОД.15 Управление качеством в общественном питании	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик, микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
46.	Б1.В.ОД.16 Системы управления технологическими процессами и информационные	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 303, 311	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер, мультимедийный проектор, плакаты, комплекты энергоизмерителей, электрические приборы (амперметры, вольтметры, магнитные пускатели, приборы для определения

	технологии		качества энергии), образцы кабелей и электропроводок; комплекты энергоизмерителей. Комплект рабочих инструментов электрика
47.	Б1.В.ДВ Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Спортивный комплекс для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации	Спортивный зал №1 – для отработки общеразвивающих, подготовительных и специальных упражнений. Спортивный зал №2 – для обучения приемам борьбы – татами, борцовский ковер, зеркала. Футбольное поле: ворота – 2 шт. Городок ОФП: скамья для пресса – 2 шт., брусья длинные, турники, змеевик, полоса препятствий – 1 шт., площадка с тренажерами
48.	Б1.В.ДВ.1.1 Психология и педагогика	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
49.	Б1.В.ДВ.1.2 Социальная психология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
50.	Б1.В.ДВ.1.3 Психология личности и профессиональное самоопределение	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – 120 ИЭ	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем

			ширины столешницы
51.	Б1.В.ДВ. 2.1 Русский язык и культура речи	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
52.	Б1.В.ДВ. 2.2 Культурология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 304, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
53.	Б1.В.ДВ.2.3 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – 120 ИЭ	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницами) и регулируемым уровнем ширины столешницы
54.	Б1.В.ДВ.3.1 Административное право	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 302	Доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты; компьютер, мультимедийный проектор
55.	Б1.В.ДВ.3.2 Основы законодательства по защите прав потребителя	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 302	Доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты; компьютер, мультимедийный проектор
56.	Б1.В.ДВ.3.3 Социальная адаптация	Специальная аудитория для обучения лиц с	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная

	и основы социально-правовых знаний	ограниченными возможностями – 120 ИЭ	индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницами) и регулируемым уровнем ширины столешницы
57.	Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологически активные добавки	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда
58.	Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 311	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-

			УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда
59.	Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 208 ФВМиБ	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы; доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
60.	Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнология в пищевой промышленности	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 209	Доски аудиторные, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы, плакаты
61.	Б1.В.ДВ.6.1 Холодильная техника и технология	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 209, 211	Доски аудиторные, специализированная мебель, лабораторное оборудование, плакаты
62.	Б1.В.ДВ.6.2 Научные основы применения холода	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 209, 211	Доски аудиторные, специализированная мебель, лабораторное оборудование, плакаты
63.	Б1.В.ДВ.7.1	Учебные аудитории для проведения лекционных,	Доски аудиторные, специализированная

	Оборудование малых предприятий	лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 208	мебель компьютер, мультимедийный проектор, альбомы, плакаты
64.	Б1.В.ДВ.7.2 Специфические процессы пищевых производств	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 212, 315	Доски аудиторные, специализированная мебель компьютер, мультимедийный проектор, печь конвекционная электрическая, мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1М, рассев «Виброгрохот», тестомесильная машина, жарочный шкаф, тестораскаточная машина «Прима», макаронный пресс «Итилица», компьютеры с программным обеспечением для проведения виртуальных лабораторных работ, 15 компьютеров с выходом в Интернет
65.	Б1.В.ДВ.8.1 Учет и отчетность в ресторанном бизнесе	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 306	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола
66.	Б1.В.ДВ.8.2 Ценообразование	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 306	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола
67.	Б1.В.ДВ.9.1 Организация питания в санаторно-курортных организациях	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
68.	Б1.В.ДВ.9.2 Технология и	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP

	организация услуг питания при туристических комплексах	контроля, промежуточной аттестации – 309	3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
69.	Б1.В.ДВ.10.1 Введение в специальность	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 302, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
70.	Б1.В.ДВ.10.2 Основы технологии продукции общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 302, 309	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
71.	Б1.В.ДВ.11.1 Обслуживание на предприятиях индустрии питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306, 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; специализированная мебель, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола, плакаты, альбомы
72.	Б1.В.ДВ.11.2 Технология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP

	рационального и диетического питания	контроля, промежуточной аттестации – 306, 309	3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; специализированная мебель, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола, плакаты, альбомы
73.	Б2.У.1 Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 111, 309, 310	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный

			«ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда
74.	Производственная практика		
75.	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик, микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-

			41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос
76.	Б2.П.2 Практика по получению	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик

	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	аттестации, самостоятельной работы – 111, 309; предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Тамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»	микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофемашины, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
77.	Б2.П.3 Преддипломная практика	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной	Вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100»,

		аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310; предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Тамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»	жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «T23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 A», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель;; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной

			ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипяильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
78.	Государственная итоговая аттестация		
79.	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	Учебные аудитории для проведения лекционных и семинарских занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы

80.	Факультативы		
81.	ФТД.1 Гражданское население в противодействии распространении идеологии терроризма	Учебные аудитории для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы
82.	ФТД.2 Эстетика оформления ресторанной продукции	Учебные аудитории для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы			
83.	аудитория №120, корпус №2 (ИЭ)	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницами) и регулируемым уровнем ширины столешницы
84.	аудитории №№ 206, 211, 309, 315	Аудитории для самостоятельной работы студентов	Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет
85.	аудитория № 312	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи пристенные, столы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»**



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР, профессор
Р.Х. Кудиев
«13» 06 2016 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность – «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Квалификация – бакалавр

Программа подготовки – академический бакалавриат

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013г. №1367, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1332.

Составитель:

д.т.н., заведующий кафедрой
«Технология продуктов общественного питания» Джабоева А.С. Джабоева

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол № 10 от « 9 » июня 2016 г.

Заведующий кафедрой
«Технология продуктов общественного питания» Джабоева А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

Протокол № 13 от « 10 » июня 2016 г.

Председатель МК факультета «Технология пищевых производств»

к.с.х.н., доцент Кунашева Ж.М. Кунашева

Согласовано:

Директор научной библиотеки Шогенова И.А. Шогенова

« 8 » июня 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателей

Лампежев А.Ж. Генеральный директор ООО «Ридада»
Ф. И.О. должность

Дауров А.П. Генеральный директор ООО «Минутка»
Ф. И.О. должность



1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, которая проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Формы государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» определены федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1332 и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (далее – Порядок), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

В структуру основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» согласно п. 6.2. ФГОС и решения Ученого совета Кабардино-Балкарского ГАУ от 31.05.2016 г. протокол № 9 в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и представляет собой законченное самостоятельное учебно-научное исследование, обладающее единством внутренней структуры и содержания.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП ВО

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 – способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 – готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Согласно виду деятельности, к которым готовятся выпускники они должны обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**

производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 – владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность

работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

организационно-управленческая деятельность:

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;

ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 – владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в

области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 – готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 – способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

научно-исследовательская деятельность:

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

проектная деятельность:

ПК-27 – способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

2.2 Перечень компетенций, формируемых у обучающихся в результате защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за государственной итоговой аттестацией, т.е. их способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела» обучающиеся должны овладеть по результатам освоения образовательной программы:

общекультурными компетенциями:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

профессиональными компетенциями:

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-5 – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

ПК-28 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения государственной итоговой аттестации оценивается с применением системы показателей и критериев оценивания по шкале оценивания.

Для осуществления процедуры оценивания уровня сформированности компетенций в ходе государственной итоговой аттестации, разработана система из четырех показателей, каждому из которых соответствует перечень критериев, оцениваемых в баллах. В результате защиты выпускной квалификационной работы обучающийся набирает определенную сумму баллов, которая с учетом уровня сформированности компетенций трансформируется в соответствующую оценку.

Шкала оценки сформированности компетенций

Компетенция (содержание и шифр)	Шкала оценивания с критериями (уровни освоения)
Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)	<i>Высокий уровень</i> Готовность использовать экономические знания в различных сферах деятельности; критически оценить результат применения экономических знаний при выполнении задач бакалаврской работы. Использование в бакалаврской работе способов оценки социально-экономической эффективности деятельности объекта исследования на основе применения экономических знаний. Компетенция сформирована в полном объеме.

	<i>Средний уровень</i> Демонстрация готовности использовать экономические знания в различных сферах деятельности; критически оценить результат применения экономических знаний при выполнении задач бакалаврской работы; Использование в бакалаврской работе некоторых способов оценки социально-экономической эффективности деятельности объекта исследования на основе применения экономических знаний. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Демонстрация студента анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы; оценить результаты применения экономических знаний при написании бакалаврской работы. Имеет представление о проблемах функционирования современной экономики применительно к теме исследования. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.
Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация способности и готовности в полной мере применять знания о функциональном назначении групп помещений предприятий общественного питания, особенностях организации рабочих мест, об оперативном планировании производства, методах обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности применять знания о функциональном назначении групп помещений предприятий общественного питания, особенностях организации рабочих мест, об оперативном планировании производства, методах обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует частично способности и готовность применять знания о функциональном

	назначении групп помещений предприятий общественного питания, особенностях организации рабочих мест, об оперативном планировании производства, методах обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.
Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация способности и готовности в полном объеме использовать знания о свойствах сырья, полуфабрикатов и качестве готовой продукции, об организации технологических процессов производства продукции питания, о формировании ассортиментной политики и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности использовать знания о свойствах сырья, полуфабрикатов и качестве готовой продукции, об организации технологических процессов производства продукции питания, о формировании ассортиментной политики и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способности и готовность использовать знания о свойствах сырья, полуфабрикатов и качестве готовой продукции, об организации технологических процессов производства продукции питания, о формировании ассортиментной политики и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.
Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности в полной мере использовать требования техники безопасности,

оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	противопожарной техники и охраны труда для обеспечения безопасной работы на предприятиях общественного питания. Свободно владеет методиками расчета параметров производственного микроклимата при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация достаточных способностей и готовности использовать требования техники безопасности, противопожарной техники и охраны труда для обеспечения безопасной работы на предприятиях общественного питания. Владеет методиками расчета параметров производственного микроклимата при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способности и готовность использовать знания требований техники безопасности, противопожарной техники и охраны труда для обеспечения безопасной работы на предприятиях общественного питания. Не в полной мере владеет методиками расчета параметров производственного микроклимата при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.
Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует в полном объеме знания основных технико-экономических характеристик технологического оборудования, принципы его устройства и работы, особенности эксплуатации. При выполнении бакалаврской работы свободно владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует знания основных технико-экономических характеристик технологического оборудования, принципы его устройства и работы, особенности эксплуатации. Владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования при выполнении бакалаврской работы.

	Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует знания основных технико-экономических характеристик технологического оборудования, принципы его устройства и работы, особенности эксплуатации. Не в полной мере владеет методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования при выполнении бакалаврской работы. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.
Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)	<i>Высокий уровень</i> Полная демонстрация студентом готовности к измерению и описанию проводимых экспериментов, обоснованию взаимосвязи между отдельными показателями объектов исследования бакалаврской работы; владения методами и средствами статистической обработки данных. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Недостаточно полная демонстрация студентом готовности к измерению и описанию проводимых экспериментов, обоснованию взаимосвязи между отдельными показателями объектов исследования бакалаврской работы; владения методами и средствами статистической обработки данных. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация студентом способности и готовности к измерению и описанию проводимых экспериментов, обоснованию взаимосвязи между отдельными показателями объектов исследования бакалаврской работы; владения методами и средствами статистической обработки данных. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.
Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует способности и готовность в полном объеме использовать знания в области проектирования предприятий питания в бакалаврской работе. Грамотно осуществляет компоновку отдельных цехов и предприятия в целом, расстановку

правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)	технологического оборудования и монтажную схему привязки. Компетенция сформирована в полном объеме.
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует достаточные способности и готовность использовать знания в области проектирования предприятий питания в бакалаврской работе. Владеет навыками компоновки отдельных цехов и предприятия в целом, правильно осуществляет расстановку технологического оборудования и монтажную схему привязки. Компетенция сформирована на достаточно высоком уровне.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент частично демонстрирует способности и готовность использовать знания в области проектирования предприятий питания в бакалаврской работе. Не в полной мере владеет навыками компоновки отдельных цехов и предприятия в целом, расстановки и составления плана монтажной привязки технологического оборудования. Компетенция сформирована частично.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не сформирована.

Показатели и критерии оценивания компетенций

№ п/п	Наименование компетенции (группы компетенций)	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Минимальный балл
1.	ОК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-3 ПК-5 ПК-26 ПК-28	1.Содержание выпускной квалификационной работы (максимальный суммарный балл – 8)	1.Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)	1
			2.Обоснованность и актуальность теоретической и практической значимости избранной темы	1
			3.Самостоятельность подхода к раскрытию темы, наличие собственной точки зрения и полнота раскрытия темы работы	1
			4.Глубина анализа источников по теме исследования и правильность выполнения расчетов	1

			5.Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам	1
			6.Исследовательский характер и практическая направленность работы	1
			7.Соответствие современным нормативным правовым документам	1
			8.Обоснованность выводов	1
2.	ПК-1 ПК-3 ПК-26 ПК-28	2. Оформление ВКР, презентации, демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	1. Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)	1
			2.Объем работы соответствует требованиям ФГОС и Методическим рекомендациям	1
			3.В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	1
			4.Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Методических рекомендаций	1
3.	ОПК-5, ПК-1 ПК-3 ПК-5 ПК-26, ПК-28	3.Содержание презентации, доклада и демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота и соответствие содержания презентации, доклада содержанию ВКР	2
			Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4.	ОК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-3 ПК-5 ПК-26 ПК-28	Ответы на дополнительные вопросы (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы с учетом показателей и критериев оценивания

Сумма набранных баллов	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	средний
10-14	удовлетворительно	пороговый
менее 9	неудовлетворительно	минимальный (компетенции не освоены)

Оценка «отлично» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде НИР на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стил ь изложения научный со ссылками на источники литературы. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования с применением статистических и математических методов анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован с практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству исследовательских работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру.

- *доклад*, который адекватно отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и хорошо аргументированы; временной регламент соблюден;

- *демонстрационный материал (презентацию)*, который соответствует тексту доклада, полностью отражает основные результаты исследования, в котором использованы различные методы исследований; все материалы презентации изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии*; учитывается правильное понимание вопросов и грамотные адекватные, аргументированные, хорошо обоснованные и четкие ответы на них; ответы в хорошем рабочем темпе.

Оценка «отлично» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – высокая.

Оценка «хорошо» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде НИР на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стил ь изложения научный со ссылками на источники литературы. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования с применением статистических методов анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична;

- *доклад*, который отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и аргументированы; временной регламент соблюден;

- *демонстрационный материал (презентацию)*, который соответствует тексту доклада, отражает основные результаты научного исследования, с использованием различных методов экономических исследований; материалы презентации изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов, но недостаточно грамотные и обоснованные ответы на них.

Оценка «хорошо» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – положительная.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде НИР на актуальную тему, сформулированы цель и задачи исследования, тема раскрыта, изложение

описательное со ссылками на источники литературы, однако нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения проблемы. В экспериментальной части работы объект исследован с применением методов математической статистики. В выводах сформулированы предложения и рекомендации, которые носят общий характер, или недостаточно аргументированы;

- доклад, который отражает отдельные результаты исследования; положения, вынесенные на защиту, частично аргументированы;

- демонстрационный материал (презентацию), который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты работы; есть недостатки в материалах оформления презентации;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – положительная.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за:

- выпускную квалификационную работу, которая не соответствует предъявляемым требованиям к исследованиям подобного рода. Работа раскрыта не полностью, структура не совсем логична. Допущены неточности при изложении материала, достоверность некоторых выводов не доказана. Студент не может разобраться в конкретной практической ситуации, не обладает достаточными знаниями и практическими навыками, для профессиональной деятельности;

- доклад, который не отражает основные результаты научного исследования; положения, вынесенные на защиту, не аргументированы, их достоверность вызывает сомнения; временной регламент не соблюден;

- демонстрационный материал (презентацию), который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не отражает основные результаты исследовательской работы; материалы презентации не соответствуют требованиям к оформлению;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии – выпускник не в состоянии ответить на вопросы и замечания членов комиссии.

Оценка «отлично» выставляется за:

- выпускную квалификационную работу, которая выполнена в виде проекта на высоком профессиональном уровне, материал изложен грамотно, логично. Последовательность изложения материала соответствует структуре ВКР. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован с практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру.

- доклад, который адекватно отражает основные этапы выполненной работы; грамотно изложен и хорошо аргументирован; временной регламент соблюден;

- графический материал, который соответствует тексту доклада, полностью отражает основные результаты выполненной работы; чертежи оформлены грамотно, в соответствии с требованиями ЕСКД;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии; учитывается правильное понимание вопросов и грамотные адекватные, аргументированные, хорошо обоснованные и четкие ответы на них; ответы в хорошем рабочем темпе.

Оценка «отлично» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – высокая.

Оценка «хорошо» выставляется за:

- выпускную квалификационную работу, которая выполнена в виде проекта на достаточно высоком профессиональном уровне. Последовательность изложения материала

соответствует структуре ВКР, но в тексте встречаются незначительные логические и стилистические погрешности. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична;

- *доклад*, который отражает основные этапы выполненной работы; грамотно изложен и аргументирован, но допущены незначительные неточности-; временной регламент соблюден;

- *графический материал*, который соответствует тексту доклада, отражает основные результаты выполненной работы, чертежи оформлены грамотно, в соответствии с требованиями ЕСКД;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов, но недостаточно грамотные и обоснованные ответы на них.

Оценка «хорошо» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – положительная.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде проекта на недостаточно высоком уровне. Последовательность изложения материала соответствует структуре ВКР, но в тексте встречаются речевые, стилистические и орфографические ошибки. В выводах сформулированы предложения и рекомендации, которые носят общий характер, или недостаточно аргументированы;

- *доклад*, который в целом отражает основные этапы выполненной работы, но недостаточно логически выстроен; студент показывает недостаточное владение риторическими навыками; временной регламент соблюден;

- *графический материал*, который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты выполненной работы; чертежи оформлены с незначительными нарушениями требований ЕСКД;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса.

Оценка «удовлетворительно» выставляется с учетом мнения научного руководителя, отраженное в отзыве – положительная.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за:

- *выпускную квалификационную работу*, которая выполнена в виде проекта на низком уровне. Последовательность изложения материала не соответствует структуре ВКР, работа раскрыта не полностью, в тексте допущены грубые орфографические, пунктуационные и стилистические ошибки. Студент не может разобраться в конкретной практической ситуации, не обладает достаточными знаниями и практическими навыками для профессиональной деятельности;

- *доклад*, который не отражает основные этапы выполненной работы; нарушена логическая последовательность изложения; студент показывает недостаточное владение риторическими навыками; временной регламент не соблюден;

- *графический материал*, который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не отражает основные результаты выполненной работы; чертежи оформлены с нарушениями требований ЕСКД;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – выпускник не в состоянии ответить на вопросы и замечания членов комиссии.

4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Типовые контрольные задания

Типовыми контрольными заданиями для процедуры государственной итоговой аттестации являются темы выпускных квалификационных работ, перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы и перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, выполняемых с учетом выбранных видов деятельности, к которым готовился выпускник.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ, выполняемых
в виде проекта**

1. Проект ресторана «Арагат» на 110 мест, реализующий в дневное время обеденную продукцию
2. Проект ресторана на 64 места, варьете-бар на 38 мест
3. Проект ресторана «Корона» на 80 мест, реализующий бизнес-ланчи
4. Проект ресторана «Бульварь» на 160 мест, видео-бар на 24 места
5. Проект ресторана при гостинице «Чинара» на 185 мест, банкетный зал на 40 мест
6. Проект ресторана «Романтик» на 116 мест, летняя площадка на 36 мест
7. Проект экспресс-ресторана на 120 мест со специализированным цехом для снабжения киосков «Термозок»
8. Проект ресторана «Кавказская пленница» на 100 мест с цехом по производству восточных сладостей, мощностью 2,0 тыс. шт./ смену
9. Проект ресторана «Голубые купола» на 90 мест, кофейня на 35 мест
10. Проект ресторана-клуба «Гнездо счастья» на 80 мест, ночной бар на 52 места
11. Проект ресторана при аэровокзале «Взлетная полоса» на 134 места, бутербродная на 26 мест
12. Проект ресторана осетинской кухни «Скиф» на 120 мест, цех по производству осетинских пирогов, мощностью 1,0 тыс. шт./смену
13. Проект ресторана «Кухня адыгов» на 85 мест, шашлычная на 48 мест
14. Проект ресторана при литературном клубе на 96 мест, безалкогольный бар на 38 мест
15. Проект ресторана «Старый рояль» на 120 мест, винный бар на 32 места
16. Проект ресторана европейской кухни, работающий по типу «шведский стол»
17. Проект ресторана при дворце культуры на 106 мест, летняя площадка на 54 места
18. Проект ресторана «Путник» на 118 мест, реализация экспресс-обедов
19. Проект ресторана «Мелодия здоровья» на 70 мест, фито-бар на 30 мест
20. Проект кафе при бильярдном клубе на 90 мест, летняя площадка на 32 места
21. Проект кафе для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями на 42 места
22. Проект детского кафе «Маша и медведь» на 60 мест, молочный бар на 20 мест
23. Проект кафе при спортивном клубе «Фаворит» на 40 мест, спорт-бар на 20 мест
24. Проект интернет-кафе «Флешка» на 57 мест, десертный бар на 16 мест
25. Проект кофейни «Кофе-блюз» на 38 мест, цех по выпуску мучных кондитерских изделий, мощностью 5,7 тыс. шт. /смену
26. Проект кондитерского цеха, мощностью 6,0 тыс. изделий в смену
27. Проект предприятия по выпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий с объемом перерабатываемого сырья 2,7 т. в смену
28. Проект комплекса баров на 157 мест в торгово-развлекательном центре
29. Проект столовой при общеобразовательной школе на 800 учащихся
30. Проект столовой для детей с ограниченными возможностями при интернате на 210 мест
31. Проект столовой при центре информационных технологий на 500 сотрудников
32. Проект столовой на 150 мест при базе отдыха для горнолыжников, витаминный бар на 30 мест

33. Проект диетической столовой на 100 мест, магазин «Кулинария» на 2 рабочих места
34. Проект блока питания на 180 мест при спортивной базе «Вершина»
35. Проект блока питания при клинической городской больнице на 350 мест
36. Проект блока питания при санатории-профилактории на 250 отдыхающих
37. Проект закусочной «Пирожки-вареники» на 50 мест, мучной цех, мощностью 1,7 тыс. шт./смену
38. Проект шашлычной на 70 мест, летняя площадка на 22 места
39. Проект бульонной на 30 мест, пиццерии на 60 мест, коктейль-бара на 30 мест
40. Проект хинкальной на 60 мест, сосисочной на 40 мест, копильного цеха, мощностью 200 кг готовой продукции в смену
41. Реконструкция закусочной под арт-кафе с коктейль-холлом на 80 мест
42. Реконструкция нежилого помещения в общедоступную столовую на 188 мест, работающую вечером как кафе
43. Реконструкция чайной под комплексное предприятие питания на 78 мест
44. Реконструкция столовой при станкостроительном заводе на 125 мест
45. Реконструкция пищеблока при санатории на 215 мест
46. Реконструкция общедоступной столовой под столовую диетическую на 140 мест
47. Реконструкция общедоступного кафе под кафе-молодежное на 90 мест с диско-баром на 50 мест
48. Реконструкция нежилого помещения под социально-ориентированную столовую на 50 мест с залом диетического питания на 16 мест
49. Реконструкция общедоступного кафе под специализированное предприятие с сендвич-баром на 150 мест
50. Реконструкция закусочной общего типа под шашлычную на 90 мест

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ научно-исследовательского характера

1. Разработка технологии продуктов геродиетического питания
2. Разработка технологии продуктов питания для детей школьного возраста
3. Разработка технологии продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда
4. Совершенствование технологии блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов Северного Кавказа
5. Разработка технологии мучных кулинарных и кондитерских изделий функционального назначения
6. Разработка технологии обогащенных блюд и кулинарных изделий для диетического питания
7. Разработка продукции питания с заданной пищевой, биологической и энергетической ценностью

Примерный перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы

1. Значение, роль и функции общественного питания в экономике страны
2. Сущность доходов общественного питания и источники их формирования.
3. Состояние и актуальные проблемы развития общественного питания на современном этапе
4. Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях
5. Особенности оперативного планирования работы производства на предприятиях с полным производственным циклом

6. Организация работы горячего цеха
7. Организация работы кондитерского цеха
8. Состав помещений для потребителей, их назначение
9. Характеристика банкета за столом с частичным обслуживанием официантами
10. Организация обслуживания школьников
11. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания
12. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, условия хранения и сроки реализации
13. Технология супов. Требования к качеству супов, условия хранения и сроки реализации
14. Технология соусов. Требования к качеству соусов, условия хранения и сроки реализации
15. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса и мясных продуктов, условия хранения и сроки реализации
16. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика, условия хранения и сроки реализации
17. Технология кулинарной продукции из гидробионтов. Требования к качеству блюд из гидробионтов, условия хранения и сроки реализации
18. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Требования к качеству блюд из яиц, яичных продуктов и творога, условия хранения и сроки реализации
19. Технология холодных и горячих закусок. Требования к качеству холодных и горячих закусок, условия хранения и сроки реализации
20. Технология сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд, условия хранения и сроки реализации
21. Технология напитков, требования к качеству
22. Влияние параметров воздушной среды на организм человека
23. Влияние параметров микроклимата на организм человека
24. Мероприятия по нормализации (оздоровлению) воздушной среды
25. Классификация и порядок обеспечения средств индивидуальной защиты
26. Производственная вентиляция
27. Кондиционирование воздуха
28. Классификация и назначение механического оборудования, его роль, перспективы развития
29. Классификация и назначение и теплового оборудования, его роль, перспективы развития
30. Общие принципы устройства тепловых аппаратов
31. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии
32. Взаимосвязанная система машин и оборудования с применением функциональных емкостей
33. Оборудование для расчета с потребителями
34. Упаковочное оборудование и механизированные линии обработки продуктов
35. Оборудование для комплектации и раздачи обедов
36. Методы управления качеством продукции
37. Классификация показателей качества продукции
38. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания

39. Основные аспекты проблемы безопасности продукции общественного питания
40. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания
41. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
42. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Примерный перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы научно-исследовательского характера

Задание 1. Определение необходимых источников научно-технической литературы, патентной информации, аналитических материалов, интернет-ресурсов для выполнения исследования и написания ВКР. Систематизация и анализ данных источников.

Задание 2. Обоснование актуальности темы исследования, определение цели и задач исследования, объектов и методов исследования.

Задание 3. Организация и выполнение экспериментальной части ВКР. Обработка и анализ полученных экспериментальных данных.

Задание 4. Обобщение теоретических материалов и результатов исследования. Формулирование выводов.

Задание 5. Изучение методических рекомендаций по оформлению и защите выпускной квалификационной работы для обеспечения соответствия ее структуры и содержания предъявляемым требованиям.

Задание 6. Представить результаты исследования в виде презентации, выполненной в графическом редакторе Power Point.

Задание 7. Составить доклад, в котором должны быть отражены проблематика исследования, основные результаты работы и выводы.

Примерный перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде проекта

Задание 1. Дать оценку современного состояния решаемой научно-технической задачи, показать актуальность темы.

Задание 2. Привести данные, обосновывающие необходимость строительства или реконструкции предприятия общественного питания в соответствии с расчетными нормативами развития сети, представить характеристику района и обосновать выбор места строительства.

Задание 3. Определить возможность отведения участка под строительство и подключения проектируемого предприятия к источникам электроэнергии, воды и канализации.

Задание 4. Обосновать выбор типа проектируемого предприятия, режим его работы, форму обслуживания на предприятии. Определить источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и покупными товарами.

Задание 5. Составить график загрузки зала, опередить оборачиваемость места за час и за день, рассчитать число потребителей, общее количество блюд, произвести внутригрупповое распределение блюд по основным видам продуктов.

Задание 6. Разработать меню на основании действующих сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, а также других нормативных документов и составить производственную программу предприятия.

Задание 7. Рассчитать численность работников производства и на основе схемы технологического процесса приготовления продукции осуществить подбор оборудования.

Задание 8. Определить площадь производственных помещений и предприятия в целом.

Задание 9. Разработать вопросы организации снабжения, хранения и отпуска продуктов, организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания.

Задание 10. Описать требования техники безопасности и противопожарной техники, предъявляемые к работе предприятий общественного питания.

Задание 11. Определить стоимость сырья и покупных товаров, величину наценки, товарооборот и уровень валового дохода.

Задание 12. Сформулировать основные выводы, показать степень выполнения поставленных задач.

Задание 13. Выполнить графическую часть ВКР, включающую план предприятия с расстановкой технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования горячего (или кондитерского, или мучного) цеха, план предприятия с указанием технологических потоков и БЖД, технологическую схему с применением специальных компьютерных программ обработки графических изображений на стандартных листах формата А1 или А4 (в случае, когда ВКР представляется в виде презентации).

4.2 Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу;
- справка на объем заимствований;
- прочее (публикации по теме исследования; документы, указывающие на практическое применение работы; перечни научных конференций, встреч, «круглых столов», семинаров, в которых выпускник принял участие; грамоты, дипломы, благодарности, отражающие победы или достижения выпускника на научных конференциях и иных мероприятиях).

Завершенная выпускная квалификационная работа обучающегося (бакалаврская работа) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за две недели до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель ВКР представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной студентом работы по всем разделам. Не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты ВКР студент знакомится с отзывом руководителя.

В отзыве руководителя на ВКР, выполненную в виде проекта, оцениваются правильность выполнения технологических, технических и экономических расчетов, владение навыками планировки и оснащения рабочих мест, компоновки цехов и других помещений, а также предприятия в целом, уровень теоретической и практической подготовки студента, освоения им компетенций и личностные характеристики (ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.), указывается степень соответствия работы направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и возможности присвоения выпускнику квалификации «бакалавр».

В отзыве руководителя на ВКР, выполненную в виде научно-исследовательской

работы оценивается актуальность темы, личное участие автора в разработке теоретических положений и получении результатов исследования, достоверность этих положений и результатов, новизна, практическая, экономическая и/или социальная значимость работы, уровень теоретической и практической подготовки студента, освоения им компетенций и личностные характеристики (ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.), указывается степень соответствия работы направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и возможности присвоения выпускнику квалификации «бакалавр».

Оцениваются также способность студента самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, научный и литературный стиль изложения информации, умение аргументировать и защищать свою точку зрения.

Кроме того, в отзыве научного руководителя должны быть указаны: количественные характеристики работы (количество страниц, рисунков, таблиц, источников литературы, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над ВКР; степень выполнения ВКР (выполнено полностью, частично, не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки бакалаврской работы.

Заключительное положение отзыва должно отражать вывод научного руководителя по раскрытию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за бакалаврскую работу, а указывает на возможность рекомендации ее к защите с положительной оценкой или мотивирует, почему ВКР не удовлетворяет предъявляемым требованиям и не может быть рекомендована к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Бакалаврская работа рекомендуется к защите в том случае, если выпускник доказал, что его основные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Бакалаврская работа не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с заданием, либо в процессе выполнения бакалаврской работы не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что его основные профессиональные и общекультурные компетенции сформированы.

Студент имеет право выходить на защиту выпускной квалификационной работы с отрицательным отзывом научного руководителя.

Макет отзыва научного руководителя на бакалаврскую работу приведен в приложении А.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология продуктов общественного питания» разрабатывает график по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. По результатам предварительной защиты выносятся решения о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации, которое оформляется соответствующим заключением (приложение Б).

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствования осуществляется руководителем за две недели до начала государственных итоговых испытаний в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ

ВО Кабардино-Балкарского ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru) руководителем за две недели до начала государственных итоговых испытаний. Итоговая оценка оригинальности текста ВКР закрепляется на уровне не менее 40% для работ, выполненных обучающимися по программе подготовки бакалавров. Допускается повышение уровня заимствований в ВКР до 10 (20) % (снижение нормы авторского текста до 30 %, а по инженерным направлениям подготовки до 20 %) по усмотрению научного руководителя в зависимости от корректности цитирования.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие методические материалы:

- методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы);
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ;
- программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки; 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»;
- фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- лист экзаменатора.

Лист экзаменатора

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Количество баллов за				Уровень сформированности компетенций	Общее количество баллов	Оценка
		содержание ВКР	оформление ВКР, презентации, графического материала	содержание презентации, доклада и демонстрационного материала	ответы на дополнительные вопросы			
1	Ивазов Артур Иналович	8	4	4	4	высокий	20	отлично
2								

Требования к порядку выполнения и оформления выпускной квалификационной работы излагаются в методических рекомендациях по ее выполнению. Завершающим этапом выполнения выпускной квалификационной работы является ее защита.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, успешно завершившие в полном объеме освоение программы бакалаврита, в том числе всех видов практик, и представившие выпускную квалификационную работу с отзывом, заключением к защите и с резолюцией заведующего выпускающей кафедры о допуске к защите в установленный срок.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное расписанием время на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по

соответствующему направлению подготовки с участием не менее 2/3 членов ее состава. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ.

Помимо членов ГЭК на защите присутствует научный руководитель выпускника, а также могут присутствовать, преподаватели, студенты и все желающие.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются путем открытого голосования членов государственной экзаменационной комиссии на основе оценивания:

- научным руководителем – хода выполнения и качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам по соответствующему направлению подготовки, степени самостоятельности при выполнении работы;

- членами ГЭК – качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, хода защиты, включая доклад, презентацию и ответы на вопросы членов ГЭК. При равном числе голосов голос председателя государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

Критерии выставления оценок за выпускную квалификационную работу определяются на основе соответствия уровня подготовки выпускника и представленной им работы требованиям ФГОС ВО.

При оценке выпускной квалификационной работы членам государственной экзаменационной комиссии рекомендуется учитывать качество выполнения графической части работы, её практическую значимость, наличие оригинальных решений, использование компьютерных программ для решения поставленных задач, средний балл успеваемости за 4 года (5 лет).

Заданные вопросы, ответы студента, особое мнение и решение государственной экзаменационной комиссии об оценке и выдаче диплома (с отличием, без отличия) вносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии. Результат защиты бакалаврской работы проставляется в зачетную книжку студента, в которой расписывается председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Требования к выступлению на публичной защите выпускной квалификационной работы

По результатам прохождения процедуры предзащиты выпускной квалификационной работы студент редактирует и дорабатывает текст выступления с учетом замечаний. Время, отведенное выпускнику на выступление (доклад, презентацию) при защите выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК, не должно превышать 10 минут.

Текст доклада должен отражать проблематику осуществленного исследования и возможно более полно характеризовать основные результаты работы.

Структура доклада на защите ВКР: актуальность исследования, цель, задачи работы, объект исследования, методы и основные результаты исследования, наиболее весомые достижения в теоретическом и (или) методическом, и (или) практическом плане.

Структура доклада/презентации обычно повторяет структуру работы и включает обоснование актуальности темы, цели и задачи работы, описание использованных методов (вариантов решения), раскрытие основного содержания выпускной квалификационной работы, в том числе дискуссионных положений и собственных выводов. В заключительной части доклада/презентации приводятся наиболее важные результаты исследования, полученные лично автором, характеризуется практическая значимость, обобщаются предложенные в работе рекомендации.

Главные положения доклада на защите выпускной квалификационной работы должны быть подкреплены презентацией или графическим материалом.

В тексте доклада следует избегать речевых оборотов, не характерных для профессиональной и деловой речи. Демонстрационный материал должен способствовать более полному раскрытию доклада.

Выбор вида демонстрационного материала должен осуществляться студентом по согласованию с научным руководителем в соответствии с особенностями темы ВКР.

Демонстрационный материал может быть оформлен в виде раздаточного материала для каждого члена комиссии в форме схем, таблиц, графиков, диаграмм и т.п. Презентационный материал должен быть прошит в папку, файл и т.п. Презентация и раздаточный материал должны иметь титульный лист, отражающий:

- тему выпускной квалификационной работы;
- Ф.И.О. студента и научного руководителя.

Таблицы, схемы, рисунки в раздаточном материале должны иметь сквозную нумерацию.

После завершения своего доклада выпускник отвечает на вопросы членов ГЭК и присутствующих на публичной защите. В заключительном слове выпускник отвечает на замечания членов ГЭК. После заключительного слова процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.

6 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;
- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистентом;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи

государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет
имени В.М. Кокова»**

ОТЗЫВ

О работе студента группы _____

над выпускной квалификационной (бакалаврской) работой на тему: _____

Руководитель (звание, ф.и.о.) _____

1. Характеристика работы студента над составлением пояснительной записки (самостоятельность, инициативность, творческий подход к работе, правильность выполнения технологических, технических и экономических расчетов (для ВКР, выполняемой в виде проекта), личное участие автора в разработке теоретических положений и получении результатов исследования (для ВКР, выполняемой в виде НИР), уровень теоретической и практической подготовки студента, освоение им компетенций)

2. Характеристика работы студента над графической частью и оформление работы _____

3. Соответствие объема работы заданию на ВКР _____

4. Оценка работы студента _____

Научный руководитель работы _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М.КОКОВА»

Факультет «Технология пищевых производств»
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О ДОПУСКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (БАКАЛАВРСКОЙ)
РАБОТЫ В ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НА КАФЕДРЕ

1.	Дата	По графику	Фактически
	- предварительная защита	___. ___. 201__ г.	___. ___. 201__ г.
	- защита в ГЭК	___. ___. 201__ г.	___. ___. 201__ г.

2. _____
Ф.И.О. выпускника

3. _____

4. В результате обсуждения и обмена мнениями по представленной выпускной квалификационной (бакалаврской) работе кафедры принимает следующее решение:

Выписывается итоговое заключение по одному из вариантов:

- *рекомендуется к защите*
- *рекомендуется к защите с учетом устранения замечаний*
- *работа может быть допущена к защите в ГЭК после устранения недоработок*
- *работа не может быть допущена к защите в ГЭК в установленные графиком сроки без повторной предварительной защиты на кафедре*

Подписи:

Председатель заседания

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание) (подпись)

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание) (подпись)

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание) (подпись)