

## Аннотации рабочих программ дисциплин

### Б1.О.01 Методология научных исследований в индустрии питания

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование представлений о сущности и принципах научного исследования, приобретение навыков самостоятельного использования научных методов и средств для решения теоретических и прикладных задач в индустрии питания.

**Задачи дисциплины:**

- овладение методами и средствами научного исследования;
- работа с научной литературой с использованием новых информационных технологий;
- формирование представлений об апробации результатов исследований и их публикации.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1.ОПК-5. Организует научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов.	<b>Знать:</b> общенаучные принципы организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания. <b>Уметь:</b> организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов. <b>Владеть:</b> общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания.
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-2.ПК-5. Владеет методами научных исследований	<b>Знать:</b> методы научных исследований в области производства продуктов питания. <b>Уметь:</b> применять методы научных исследований в области производства продуктов питания <b>Владеть:</b> методами научных исследований в области производства продуктов питания
ПК-6	Способен составлять и оформлять научно-	ИД-1.ПК-6. Пользуется практическими навыками при	<b>Знать:</b> принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС. <b>Уметь:</b> составлять научные отчеты,

	техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать публичных обсуждениях	составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС.	рефераты, оформлять заявки на ИС. <b>Владеть:</b> практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС.
--	--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методология научных исследований в индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Методологические основы научного знания
2. Выбор направления и обоснование темы научного исследования
3. Поиск, накопление и обработка научной информации
4. Теоретические и экспериментальные исследования
5. Обработка результатов экспериментальных исследований
6. Специфика подготовки научных статей в рецензируемые журналы
7. Понятие и структура магистерской диссертации

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

1. Контактная работа 33 (14) часов из них:  
лекции - 14(4) часов, практических занятий – 14(8) часов.
2. Самостоятельная работа 75 (94) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 75 (89) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

## Б1.О.02 Деловые коммуникации и лидерство

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** развитие коммуникативной компетентности, способствующей установлению эффективных деловых связей в профессиональной деятельности; формирование знаний и умений, связанных с планированием и реализацией, управлением интегрированными коммуникациями в организациях, освоением и применением различных коммуникационных технологий с учетом сфер деятельности организации.

#### Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации;
- обучение эффективным технологиям в области деловых коммуникаций для реализации их в процессе профессиональной деятельности;
- развитие навыков деловой коммуникации (написание деловых писем, проведение совещаний, презентаций, ведение деловой беседы, деловых переговоров и т.д.);
- формирование самостоятельного эффективного коммуникативного стиля, способности и навыков продуктивного делового поведения, реагирования и взаимодействия.

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

Код Компетений	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
----------------	--------------------------	--	-----------------------------------

УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1.УК-3. Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> особенности разработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели <b>Уметь:</b> разрабатывать стратегию командной работы для достижения поставленной цели <b>Владеть:</b> навыками разработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели
		ИД-2. УК-3. Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	<b>Знать:</b> особенности планирования и организации работы в команде, распределяя поручения и делегируя полномочия членам команды <b>Уметь:</b> организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели <b>Владеть:</b> навыками планирования и организации работы в команде, распределяя поручения и делегируя полномочия членам команды
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1.УК-4. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>Знать:</b> особенности применения современных коммуникативных технологии для академического и профессионального взаимодействия <b>Уметь:</b> применять современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия <b>Владеть:</b> навыками применения современных коммуникативных технологии для академического и профессионального взаимодействия
		ИД-2.УК-4. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	<b>Знать:</b> особенности представления результатов академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные <b>Уметь:</b> представлять результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные <b>Владеть:</b> навыками представления результатов академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1.УК-5. Выстраивает социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания	<b>Знать:</b> основы социального, профессионального взаимодействия с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания <b>Уметь:</b> выстраивать социальное, профессиональное взаимодействие с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания

			<b>Владеть:</b> навыками социального, профессионального взаимодействия с учетом разнообразия культур, особенностей основных форм научного и религиозного сознания
		ИД-2.УК-5. Обеспечивает создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач	<b>Знать:</b> особенности создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач <b>Уметь:</b> обеспечивать создание не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач <b>Владеть:</b> навыками создания не дискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональной задач
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-2. ОПК-1. Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.	<b>Знать:</b> конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. <b>Уметь:</b> разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. <b>Владеть:</b> навыками разработки конкурентоспособных концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Деловые коммуникации и лидерство» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### 4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Деловая коммуникация, ее сущность и характеристики
- Тема 2. Коммуникационный процесс: содержание, элементы и этапы
- Тема 3. Средства деловой коммуникации
- Тема 4. Устные деловые коммуникации
- Тема 5. Письменные деловые коммуникации
- Тема 6. Управление организационными коммуникациями
- Тема 7. Межкультурная коммуникация

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

1. Контактная работа 33(14) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, практических занятий – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 75(94) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям - 70(89) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

## Б1.О.03 Иностранный язык для профессионального общения

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** повышение уровня владения иностранным языком (английским), достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в областях деловой, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, научной работы, а также для дальнейшего самообразования..

**Задачи дисциплины:**

- совершенствование грамматики, морфологии, фонетики и синтаксиса профессиональной, деловой и научной деятельности;
- коррекция имеющихся знаний;
- выработка умения анализировать, обобщать, критически воспринимать текстовую информацию;
- формирование навыков общения в устной речи, овладение приёмами, используемыми при подготовке сообщений, презентаций, проектов.

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

Код Компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 УК-4. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия	<b>Знать:</b> современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия <b>Уметь:</b> писать, осуществлять письменный перевод и редактирование различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). <b>Владеть:</b> навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные.
		ИД-2 УК-5. Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	<b>Знать:</b> Национальные особенности делового общения <b>Уметь:</b> Учитывать особенности поведения и мотивации людей различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними <b>Владеть:</b> Навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык для профессионального общения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и

организации общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания

#### 4. Содержание дисциплины

**Unit 1.** Grammar: Сложные предложения.

Text: Dough making.

**Unit 2.** Grammar: Придаточные предложения сравнения. Способы выражения сравнения (Comparative constructions).

Text: Yeast and products with it.

**Unit 3.** Grammar: The attribute. Subjunctive Mood. Revision:

Text: Meat processing.

**Unit 4.** Grammar: Типы придаточных предложений. Технический перевод и его особенности.

Text: Vitamins and minerals.

**Unit 5.** Grammar: Инфинитивные конструкции.

Text: Vegetable processing.

**Unit 6.** Grammar: Types of conditional sentences.

Text: Food processing.

**Unit 7.** Grammar: Сложные формы причастия и герундия.

Text: Bread making industry.

**Unit 8.** Grammar: Условные придаточные; независимый причастный оборот (способы перевода). Герундий.

Text: Tinned products.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -216/216, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 76(26) часов в том числе: практических занятий - 56(16) часов, групповые консультации – 4(4), контрольно бально-рейтинговые мероприятия 3(-), промежуточная аттестация – 10(6).

2. Самостоятельная работа 140(190) часов в том числе самостоятельное изучение основных тем модуля 113(181), подготовка к промежуточной аттестации – 27(9) час.

Аттестация – зачет, экзамен.

#### Б1.О.04 Стратегическое управление развитием предприятия питания

##### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** сформировать у студентов знание теоретических и методологических основ стратегического управления, развить практические навыки принятия стратегических решений, в условиях неполноты информации и постоянных изменений внешней среды, умения находить альтернативные варианты в условиях неопределенности.

**Задачами дисциплины** являются:

- освоение теоретических и методологических основ стратегического управления;
- формирование практических навыков современного стратегического управления;
- расширение знаний и навыков принятия стратегических решений, критического мышления, основанных на современных математических методах и научных подходах к управлению в условиях неполноты информации и постоянных изменений внешней среды;
- формирование навыков коммуникаций, позволяющих эффективно взаимодействовать с заинтересованными сторонами, разрабатывать стратегию и находить альтернативные варианты в условиях неопределенности;
- совершенствование опыта управленческой деятельности на основе классических моделей и инструментов стратегического управления применительно к различным условиям деятельности организации;
- развитие творческого отношения к мировому опыту стратегического управления и умение использовать его в современных условиях с учетом российского менталитета.

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

Код	Наименование	Код и наименование	Результаты обучения по
-----	--------------	--------------------	------------------------

компетенций	компетенции	индикатора достижения компетенции	дисциплине
<b>ОПК-1</b>	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.	<b>ИД-3о<sub>ПК-1</sub></b> Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов.	<b>Знать:</b> современные концепции стратегического управления сложными системами; методологические основы стратегического управления; современный аналитический инструментальный поддержки принятия стратегических решений. <b>Уметь:</b> выбирать адекватные стратегическим задачам методы управления; эффективно применять современный аналитический инструментальный; идентифицировать и организовывать эффективное использование доступных ресурсов и информации. <b>Владеть:</b> Навыками организации работ по подготовке стратегических изменений; сбора, селекции, обобщения и преобразования необходимой для стратегического анализа информации.
<b>УК-2.</b>	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<b>ИД-2<sub>УК-2</sub></b> Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	<b>Знать:</b> применимость и ограничения в использовании различных инструментов и методик анализа; моделирование и технологии стратегического планирования и управления; - сущность стратегических процессов в организации, в сфере общественного питания. <b>Уметь:</b> выявлять граничные условия применения стратегических решений; осуществлять анализ внешней и внутренней среды системы. <b>Владеть:</b> навыками выявления слабых и сильных сторон организации, возможностей и угроз в развитии исследуемой системы; применения выявленных потенциалов, зависимостей и рисков развития системы для выработки стратегических рекомендаций.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стратегическое управление развитием предприятия питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### 4. Содержание дисциплины

1. Теоретико-методологические основы стратегического управления.
2. Возникновение и становление стратегического управления.
3. Разработка стратегических целей организации.
4. Общий анализ факторов внешней среды и проблемы неопределенности внешней среды.

5. Стратегический анализ внешней и внутренней среды территорий.
6. Экономическая стратегия предприятий общественного питания и ее основные составляющие.
7. Стратегическое планирование в системе стратегического управления и его основные характеристики.
8. Реализация стратегии, оценка и контроль ее исполнения.

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

1. Контактная работа 33(14) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, практических занятий – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 39(53) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 34(48) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### **Б1.О.05 Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания**

#### **1. Цели и задачи дисциплины**

**Целью** дисциплины является изучение научных, технических, методических основ моделирования и оптимизации технологических процессов в технологии организации общественного питания.

Основными **задачами** преподавания и изучения дисциплины являются:

- в области моделирования: изучение его видов и методов построения моделей технологических процессов;
- в области оптимизации: изучение методов решения однокритериальных и многокритериальных задач оптимизации.

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
<b>ОПК-4</b>	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания	ИД-1.ОПК-4. Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения	<b>знать:</b> методы анализа и систематизации информации в области проектных технологий <b>уметь:</b> применять технологий анализа и систематизации информации <b>владеть:</b> навыками обработки данных в области производства продукции и услуг предприятий питания
<b>ПК-8</b>	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1 ПК-8 Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	<b>знать:</b> методы анализа и систематизации информации в области проектных технологий <b>уметь:</b> применять технологий анализа и систематизации информации <b>владеть:</b> навыками обработки данных в области производства продукции и услуг предприятий питания

#### **3. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Технологический модуль», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания



#### 4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Предмет, цели и задачи курса. Содержание основных понятий

Раздел 2. Виды моделирования и теоретические основы построения математических моделей

Раздел 3. Динамические характеристики технологических объектов.

Раздел 4. Оптимизация технологических процессов. условия постановки и виды оптимизационных задач.

Раздел 5. Однокритериальные задачи оптимизации и методы их решения.

Раздел 6. Многокритериальные задачи оптимизации и методы их решения.

Раздел 7. Решение оптимизационных задач специального вида

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

1. Контактная работа 33(14) часов, из них:  
лекции – 14(4) часов, практические занятия – 14(8) часов.
2. Самостоятельная работа 70(89) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации (5) часов. Аттестация –зачет.

#### Б1.О.06 Научные основы технологии функциональных продуктов питания

##### 1.Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков создания пищевых продуктов, обладающих выраженным физиологическим эффектом, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющих и улучшающих здоровье человека.

##### Задачи дисциплины:

- изучение научно-технической и патентной информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства функциональных пищевых продуктов;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков в области создания технологии продуктов питания функционального назначения, способствующих улучшению пищевого статуса населения;
- овладение способами решения нестандартных задач, связанных с разработкой и внедрением новых технологий функциональных пищевых продуктов.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-2.опк-2. Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.	<b>Знать:</b> принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. <b>Уметь:</b> применять принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. <b>Владеть:</b> принципами совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации

			питания населения, в том числе различных категорий потребителей.
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-3.опк-3. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.	<b>Знать:</b> новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. <b>Уметь:</b> разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. <b>Владеть:</b> новыми технологическими решениями с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-2.пк-5. Владеет методами научных исследований	<b>Знать:</b> методы научных исследований в области производства продуктов питания. <b>Уметь:</b> применять методы научных исследований в области производства продуктов питания <b>Владеть:</b> методами научных исследований в области производства продуктов питания

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Основные предпосылки возникновения и развития концепции функционального питания
2. Физиологически функциональные ингредиенты. Классификация. Характеристика
3. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания
4. Научные основы создания функциональных продуктов питания
5. Функциональные продукты в современной структуре питания

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

1. Контактная работа 33 (14) часов из них:  
лекции - 14(4) часов, практических занятий – 14(8) часов.
2. Самостоятельная работа 75 (94) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 75 (89) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

## Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

**Задачи дисциплины:**

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития современных российских и зарубежных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных технологий с позиции проектирования, реконструкции и практической реализации инноваций в предприятиях общественного питания;
- формирование научно-теоретических и практических основ модернизации и реконструкции предприятий общественного питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 <sub>УК-2</sub> Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	<b>Знать:</b> методику разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы <b>Уметь:</b> разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывать актуальность, формулировать цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения <b>Владеть:</b> навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, обоснования актуальности, формулировки цели, задач, ожидаемых результатов, рисков и возможных сфер применения
		ИД-2 <sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	<b>Знать:</b> методику планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта <b>Уметь:</b> планировать необходимые ресурсы, разрабатывать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта <b>Владеть:</b> навыками планирования необходимых ресурсов, разработки плана реализации, осуществления мониторинга реализации проекта
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.	<b>Знать:</b> методы организационного проектирования предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания <b>Владеть:</b> методами организационного проектирования предприятий общественного питания

		ИД-2 <sub>опк-1</sub> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	<b>Знать:</b> концептуальные направления в общественном питании. <b>Уметь:</b> разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа <b>Владеть:</b> навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
		ИД-3 <sub>опк-1</sub> Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов <b>Владеть:</b> методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов
ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1 <sub>пк-8</sub> Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	<b>Знать:</b> информацию в области проектных технологий <b>Уметь:</b> анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий <b>Владеть:</b> навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий
		ИД-2 <sub>пк-8</sub> Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг <b>Владеть:</b> навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Реконструкция предприятий общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенную в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Основы проектирования предприятий общественного питания
2. Проект производства работ при реконструкции зданий. Реконструкция общественных зданий
3. Реконструкция предприятий общественного питания
4. Современные тенденции в области проектирования и реконструкции зданий предприятий общественного питания
5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания

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

1. Контактная работа 45 (22) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, лабораторных занятий – 14(8) час.

2. Самостоятельная работа 99(122) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, к практическим занятиям – 62(108) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Б1.О.08 Управление человеческими ресурсами в индустрии питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа современной концепции управления человеческими ресурсами как системы накопления, повышения и эффективного использования человеческого капитала в индустрии питания.

**Задачами изучения дисциплины** «Управление человеческими ресурсами в индустрии питания» являются:

- формирование представлений о сущности управления человеческими ресурсами, роли кадровой политики в системе управления предприятием;
- изучение вопросов профессионального отбора работников, их обучения, повышения квалификации, профессионального продвижения;
- раскрытие сущности и особенности отношений в организации, участия персонала в управлении; проблем, связанных с «человеческим фактором» при анализе конкретной ситуации.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p><b>ИД-1</b> <small>ук-3</small> Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели</p> <p><b>ИД-2</b> <small>ук-3</small> Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует</p>	<p><b>Знать:</b> основные теории мотивации, лидерства; закономерности групповой динамики и принципы формирования команды; принципы и методы проведения аудита человеческих ресурсов; формы и методы привлечения и профессионального отбора персонала; способы формирования кадрового резерва.</p> <p><b>Уметь:</b> применять положения основных теорий мотивации к практике управления; учитывать закономерности групповой динамики и принципы формирования команды в практике управления; выбирать оптимальные методы при проведении аудита человеческих ресурсов. Эффективно организовать командную работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды.</p> <p><b>Владеть:</b> методами мотивации; технологиями формирования команды; методами проведения аудита человеческих ресурсов. Методами создания командной работы, методами формирования организационной культуры.</p> <p><b>Знать:</b> специфику эффективного взаимодействия и группе и командной работе, основные ролевые позиции членов коллектива, принципы взаимодействия с коллегами. Сущность и методы управления персоналом с учетом социально-психологических и культурных особенностей, планирование и организацию работы коллектива.</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать командное взаимодействие для</p>

		полномочия членам команды	решения управленческих задач. Осуществлять распределение полномочий и ответственности на основе их делегирования. <b>Владеть:</b> современным инструментарием управления персоналом; навыками управленческих коммуникаций.
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ИД-1<sub>ОПК-1</sub></b> Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> характеристику этапов принятия решений, факторы, влияющие на качество принимаемого решения, подходы к оценке качества принимаемого решения. Способы организация и структурирования кадровой службы. <b>Уметь:</b> выявлять проблемы в управлении персоналом при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты. <b>Владеть:</b> навыками оценки качества принимаемых управленческих решений и осуществления административных процессов.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление человеческими ресурсами в индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### 4. Содержание дисциплины

1. Теоретические основы управления персоналом и человеческими ресурсами в индустрии питания
2. Планирование персонала на предприятии
3. Подбор и отбор персонала
4. Адаптация персонала
5. Методы и стили управления
6. Мотивация трудовой деятельности
7. Обучение и развитие персонала в индустрии питания

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

1. Контактная работа 33 (14) часа, из них:  
лекций - 14(4) часов, практических занятий – 14 (8) часов.
2. Самостоятельная работа 39(58) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям 34 (53) часа, на подготовку к промежуточной аттестации - 5 (5) часов. Аттестация - зачет.

### **Б1.О.09** Высокотехнологичные производства продуктов питания

#### **1.Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области высокотехнологичных производств продуктов питания.

#### **Задачи дисциплины:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению высокотехнологичных процессов производства продуктов питания;
- овладение способами решения нестандартных задач, связанных с разработкой и внедрением инновационных систем и высоких технологий производства продуктов питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой деятельности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1.опк-2. Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению.	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению. <b>Уметь:</b> анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению. <b>Владеть:</b> навыками анализа технологических процессов производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разработки мероприятий по их снижению.
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1.пк-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	<b>Знать:</b> зарубежные и отечественные прогрессивные технологии в сфере профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей <b>Владеть:</b> навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей
		ИД-2.пк-1. Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	<b>Знать:</b> режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг <b>Уметь:</b> совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг <b>Владеть:</b> навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания: место и роль в системе массового питания

2. Использование нанотехнологий в производстве продуктов питания
3. Высокотехнологичные производства плодоовощных продуктов
4. Высокотехнологичные производства безалкогольных напитков
5. Высокотехнологичные производства зерномучных и кондитерских продуктов
6. Высокотехнологичные производства экструзионных продуктов
7. Высокотехнологичные производства молочных и жировых продуктов
8. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания
9. Внедрение системы НАССР

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

1. Контактная работа 33 (14) часов из них:  
лекции - 14(4) часов, практических занятий – 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 39 (58) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 39 (53) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

### **Б1.О.10 Защита интеллектуальной собственности**

#### **1.Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний о проблемах и тенденциях развития техники и технологии в сфере производства продукции и оказания услуг в определенной области, формирование целостного представления о защите интеллектуальной собственности для успешной научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- основных приемов проведения патентных исследований, проводимых на различных стадиях разработки объекта;
- основных признаков объектов интеллектуального творчества;
- методик анализа технических решений с целью определения их патентоспособности и оформления заявки на изобретение;
- формулировки признаков новизны в разрабатываемых ими объектах.

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

<b>Код компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-2 <sub>ОПК-5</sub> . Формирует охраняемые документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения.	<b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. <b>Уметь:</b> принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством. <b>Владеть:</b> навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования.
		ИД-3 <sub>ОПК-5</sub> . Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.	<b>Знать:</b> основы организации деятельности предприятий питания. <b>Уметь:</b> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания. <b>Владеть:</b> навыками организации



			стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания.
--	--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Защита интеллектуальной собственности» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Интеллектуальная собственность на рынке инноваций.
2. Авторское право и смежные права.
3. Правовая охрана объектов.

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

1. Контактная работа 33(14) часов из них:  
лекций – 14(4), практических работ – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 39(58) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 34(53) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### Б1.О.11 Управление проектами в индустрии питания

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся знаний, умений и навыков управления проектами в индустрии питания; ознакомление с принципами использования проектного управления при решении задач будущей профессиональной деятельности.

#### **Основные задачи дисциплины:**

- изучение теоретических основ и концепций управления проектами;
- ознакомление с современной методологией и технологией управления проектами;
- рассмотрение специфики управления проектами в индустрии питания;
- ознакомление с процессами и инструментами управления различными функциональными областями проектов;
- формирование навыков планирования, управления и оценки эффективности проектов в индустрии питания;
- формирование навыков решения практических задач проектной деятельности в индустрии питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 <sub>УК-2</sub> Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность,	<b>Знать:</b> теоретические основы управления проектами; значение проектов в разрешении проблем функционирования предприятий индустрии питания; цель, задачи, принципы управления проектами в разных сферах деятельности предприятий; возможные риски и результаты управления проектами. <b>Уметь:</b> выявлять проблемы

		<p>формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения</p>	<p>функционирования предприятий индустрии питания; обосновывать необходимость, цель и задачи разработки проектов в разных сферах; анализировать риски и потери в процессе разработки и реализации проектов.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки концепции проекта в целях решения имеющихся проблем; методами оценки и управления рисками проекта.</p>
		<p>ИД-2<sub>УК-2</sub> Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта</p>	<p><b>Знать:</b> процессы планирования необходимых ресурсов; этапы разработки плана реализации проектов; методы контроля реализации проектов в индустрии питания.</p> <p><b>Уметь:</b> определять потребность в ресурсах для реализации проектов; осуществлять ресурсное планирование; проводить мониторинг реализации проекта.</p> <p><b>Владеть:</b> методами ресурсного планирования для реализации проектов; навыками разработки планов реализации проектов; инструментами контроля процесса реализации проектов.</p>
ОПК-1	<p>Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-1</sub> Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания</p>	<p><b>Знать:</b> сущность и направления организационного проектирования; особенности организационного проектирования предприятий индустрии питания; методы разработки проектов.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать процесс проектирования предприятий индустрии питания; проектировать различные виды организационных структур и схемы организационных отношений.</p> <p><b>Владеть:</b> технологией организационного проектирования в практической деятельности; методами организационного моделирования и проектирования.</p>
ПК-7	<p>Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-7</sub> Использует программные продукты в области проектирования</p>	<p><b>Знать:</b> преимущества формализованной системы управления проектами; современные программные продукты в области управления проектами и их характеристики.</p> <p><b>Уметь:</b> управлять проектами в индустрии питания с использованием автоматизированных информационных систем.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения расчетов и управления проектами с помощью современных программных продуктов.</p>
		<p>ИД-2<sub>ПК-7</sub> Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта</p>	<p><b>Знать:</b> основы разработки проектной и технической документации, технико-экономического обоснования проектных решений.</p> <p><b>Уметь:</b> составлять техническое задание на проектирование предприятий индустрии питания; разрабатывать альтернативные</p>

			<p>варианты решений при проектировании различных типов предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки проекта при соблюдении нормативно-правовых документов и стандартов; методами оценки основных решений технико-экономического обоснования проекта.</p>
		<p>ИД-3<sub>ПК-7</sub></p> <p>Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла</p>	<p><b>Знать:</b> сущность и фазы жизненного цикла проекта; концепцию информационной поддержки жизненного цикла проекта.</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать уровень информационного сопровождения организационных проектов на разных стадиях их жизненных циклов.</p> <p><b>Владеть:</b> методами сбора и анализа информации на всех этапах жизненного цикла проекта; современными информационными технологиями в области проектирования.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление проектами в индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### 4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Система управления проектами в индустрии питания.
- Тема 2. Проект как объект управления.
- Тема 3. Процессы управления проектами в индустрии питания.
- Тема 4. Управление функциональными подсистемами проекта.
- Тема 5. Разработка проектной документации и экспертиза проекта.
- Тема 6. Оценка эффективности проекта на предприятиях индустрии питания.

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

1. Контактная работа 43 (20) часа, из них:  
лекций - 14 (4) часов, практических занятий - 14 (8) часов.
2. Самостоятельная работа 65 (88) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям 38 (84) часов, на подготовку к промежуточной аттестации - 27 (4) часов. Аттестация - экзамен.

## Б1.О.12 Безопасность пищевой продукции

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области оценки пищевых продуктов с точки зрения их безопасности для здоровья человека, владения принципами рационального питания и гигиеническими аспектами питания.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- нормативных документов по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и продукции общественного питания;
- антиалиментарных факторов питания, влияния их на жизнедеятельность организма;
- классификации токсичных компонентов продуктов питания и возможных путей попадания токсичных соединений в пищевые продукты; механизмов токсигенного, канцерогенного и других неблагоприятных воздействий отдельных токсикантов на организм человека.
- основных направлений генной инженерии и оценка безопасности пищевых продуктов из них;
- системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1. УК-6. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки	<p><b>Знать:</b> методы профессионального развития и совершенствования собственной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками определения приоритетов профессионального роста и способов совершенствования собственной деятельности.</p>
		ИД-2. УК-6. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования	<p><b>Знать:</b> основные способы формирования профессиональной траектории с использованием инструментов непрерывного образования.</p> <p><b>Уметь:</b> применять приемы и алгоритмы выстраивания гибкой профессиональной траектории</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа профессиональной траектории с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.</p>
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1.ОПК-3. Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания.	<p><b>Знать:</b> системы качества и безопасности, внедряемые на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать и внедрять элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки и внедрения элементов систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания.</p>
		ИД-2.ОПК-3. Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции	<p><b>Знать:</b> современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами исследования, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность пищевой продукции» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Обеспечение безопасности продуктов питания
2. Антиалиментарные факторы питания
3. Токсические вещества в пищевых продуктах
4. Трансгенные продукты питания
5. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Классификация опасностей
6. Разработка плана НАССР
7. Система сенсорного обеспечения безопасности пищевой продукции

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

1. Контактная работа 43 (20) часов из них:  
лекции - 14(4) часов, практических занятий – 14(8) часов.
2. Самостоятельная работа 65 (88) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 38 (84) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (4) часа. Аттестация – экзамен.

### Б1.В.01.01 Структурно-реологические свойства пищевых продуктов

#### 1.Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** изучение структурно-реологических свойств пищевых продуктов; формирование у студентов знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Задачами дисциплины являются:**

- изучение инженерной реологии, как составной части физико-химической механики пищевых продуктов;
- овладение приемами построения реологических моделей для моделирования технологических процессов;
- приобретение знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-2.пк-1. Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	<b>Знать:</b> теоретические основы структурообразования пищевых масс и поведение пищевых материалов в ходе технологической обработки; классификацию основных структурно-механических свойств материалов; методы и приборы для определения структурно-механических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы расчета результатов измерений, построение зависимостей структурно-механических характеристик

			от технологических параметров; основные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами
			<b>Уметь:</b> определять структурно-механические свойства пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки и давать рекомендации по их регулированию; составлять схемы оптимизации технологических процессов для получения продукции высокого качества
			<b>Владеть:</b> методами измерения структурно-механических показателей пищевых масс; анализа влияния технологических факторов на характер изменения структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; формирования практических рекомендаций по оптимизации режимов и параметров технологического процесса с целью получения продукции с заданными свойствами

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Структурно-реологические свойства пищевых продуктов» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Теоретические основы инженерной реологии
2. Реометрия пищевых материалов
3. Реодинамические расчеты трубопроводов и транспортных средств для вязко-пластичных сред
4. Контроль процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам

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

1. Контактная работа 48 (20) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, лабораторные работы - 14(8) часов.
2. Самостоятельная работа 65(88) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 38 (84) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

## Б1.В.01.02 Информационные технологии в индустрии питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** ознакомление студентов с теоретическими и методологическими основами современных информационных систем. В рамках изучения дисциплины у студентов формируются теоретические знания и практические навыки по инструментальным средствам программного обеспечения. Студенты изучают на практике виды информационных технологий.

**Задачами дисциплины** является:

- приобретение студентами прочных знаний и практических навыков в области информационных технологий;

- ознакомление и овладение изучение прикладных программ и приобретение навыков их использования в технологии общественного питания;
- приобретение навыков работы с технологиями компьютерных сетей, Интернет и разработки WEB страниц.

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
<b>ПК-8</b>	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1 ПК-8 Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	<b>знать:</b> методы анализа и систематизации информации в области проектных технологий <b>уметь:</b> применять технологий анализа и систематизации информации <b>владеть:</b> навыками обработки данных в области производства продукции и услуг предприятий питания

**3. Место дисциплины в структуре ОПОП.**

Дисциплина «Информационные технологии в индустрии питания» входит в вариативную часть Блока 1 «Технологический модуль», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания

**4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы информационных технологий

Раздел 2. Информационные технологии в индустрии питания

Раздел 3 Программная обработка результатов исследования.

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

1. Контактная работа 33(14) часов, в том числе:

лекций - 14(4) часов, практических занятий - 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 75(94) часов, из них из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 70(89) часов, на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часа. Аттестация – зачет.

**Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании**

**1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, направленных на совершенствование организации и управления производственными процессами на предприятиях общественного питания различных форм собственности с целью проведения научных исследований и применения результатов исследований в организации и управлении производственными процессами предприятий общественного питания.

**Задачами дисциплины являются:**

– углубленное изучение системы организации и управления производственными процессами в предприятиях общественного питания;

– формирование возможности применения профессиональных знаний в научно- производственной деятельности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1 ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания <b>Уметь:</b> применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности <b>Владеть:</b> навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей
		ИД-2 ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания <b>Владеть:</b> навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания
ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1 ПК-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	<b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов <b>Владеть:</b> стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-2 ПК-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	<b>Знать:</b> современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства <b>Уметь:</b> организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления <b>Владеть:</b> навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация и управление производственными процессами в общественном питании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины



1. Отраслевые особенности предприятий индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.

2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности.

3. Производственная и организационная структура предприятия. Оперативно-производственное планирование.

4. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.

5. Научные основы управления качеством продукции

6. Управление персоналом предприятий общественного питания

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

1. Контактная работа 43 (20) часов из них:

лекции - 14(4) часа, практических занятий – 14(8) час.

2. Самостоятельная работа 65(88) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, к практическим занятиям – 38(84) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

### **Б1.В.02.02 Цифровая экономика в общественном питании**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и умений в области развития современной цифровой экономики, методике и технологии цифровой экономики предприятия общественного питания, о возможности применения информационных технологий при решении вопросов, возникающих при принятии управленческих решений на предприятиях общественного питания в современных условиях цифровой экономики.

**Задачами дисциплины является:**

- формирование представлений о содержании и масштабах цифровой экономики предприятий общественного питания;

- знакомство со сквозными технологиями и их применением;

- развитие способностей по применению экономических, технологических, организационно-управленческих знаний, основанных на детерминантах цифровой экономики.

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

<b>Код компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД-1. <sub>УК-1</sub> . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	<b>Знать:</b> содержание, сущностные характеристики, задачи, детерминанты цифровой экономики в сфере индустрии питания, в рамках системного подхода. <b>Уметь:</b> анализировать проблемную ситуацию и определять круг задач в рамках поставленной цели и выявлять оптимальные составляющие и связи между ними. <b>Владеть:</b> навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций в цифровой трансформации сферы общественного питания на основе системного подхода и выработки стратегии действий.
ПК-1	Способен	ИД-1. <sub>ПК-1</sub> .	<b>Знать:</b> информацию о зарубежных и

	анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	отечественных прогрессивных технологиях в области цифровой экономики. <b>Уметь:</b> принимать обоснованные решения с помощью применения инструментария цифрового маркетинга, сквозных технологий в сфере общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для целей выявления драйверов развития цифровой экономики сферы общественного питания.
--	---	---	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Цифровая экономика в общественном питании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания.

### 4. Содержание дисциплины

Тема 1 Мировые цифровые тренды.

Тема 2. Государственная политика в области цифровой экономики в РФ

Тема 3. Особенности цифровой трансформации предприятий индустрии питания

Тема 4. Инструментарий цифрового маркетинга на предприятиях общественного питания

Тема 5. Сквозные технологии как драйверы развития цифровой экономики предприятий общественного питания

Тема 6. Цифровая экономика технологических процессов

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

1. Контактная работа 33(14) часов из них:  
лекции- 14(4) часов, практических занятий 14(8) часов;

2. Самостоятельная работа 39(53) часа, из них на выполнение реферата 5 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживании

#### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у студентов навыков организации инновационных производств предприятий общественного питания, организации обслуживания потребителей с применением современных методов и приемов и применение полученных результатов в профессиональной деятельности.

#### **Задачами дисциплины являются:**

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ инновационных тенденций в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- разработка и внедрение инновационных систем и технологий на предприятиях общественного питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен	ИД-1.ПК-2.	<b>Знать:</b> методику расчета экономической

	разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания <b>Уметь:</b> разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия <b>Владеть:</b> навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
		ИД-2. <sub>ПК-2</sub> . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	<b>Знать:</b> методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания <b>Уметь:</b> апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания <b>Владеть:</b> навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
ПК-3	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1. <sub>ПК-3</sub> . Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания <b>Уметь:</b> применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности <b>Владеть:</b> навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей
		ИД-2. <sub>ПК-3</sub> . Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания <b>Владеть:</b> навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновации в организации производства и обслуживании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Инновации в сфере услуг общественного питания
2. Организация производства специализированных цехов.
3. Инновационное технологическое оборудование
4. Прикладные инновационные технологии в индустрии питания
5. Инновации в организации обслуживания

6. Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания

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

1. Контактная работа 33 (14) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, практических занятий – 14(8) час.

2. Самостоятельная работа 39 (58) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, к практическим занятиям – 34(53) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### Б1.В.03.01 Исследовательская работа

#### 1.Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** 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.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> . Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.	<b>Знать:</b> фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления. <b>Уметь:</b> решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий. <b>Владеть:</b> навыками решения научно-производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий.
		ИД-2 <sub>ПК-5</sub> . Владеет методами научных исследований.	<b>Знать:</b> методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских

			<p>изделий.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить исследования качественного и количественного состава сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты.</p> <p><b>Владеть:</b> методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p>
--	--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Исследовательская работа» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

4. Разработка рецептур и технологий мучных кондитерских изделий с добавлением продуктов переработки плодоовощного сырья
5. Исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий
6. Исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на содержание токсичных элементов в кулинарной продукции и мучных кондитерских изделиях

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

1. Контактная работа 43(20) часов из них: лабораторных работ – 28(12) час.
2. Самостоятельная работа 101(124) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 74(120) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

### Б1.В.04.01 Опережающее проектирование предприятий общественного питания

#### 1.Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование навыков проектирования современных индустриальных предприятий общественного питания

**Задачами дисциплины являются:**

- изучение методов проектирования технологических потоков с оптимальными параметрами;
- овладение методиками расчета и выбора современного промышленного оборудования, компоновки поточно-механизированных, комплексно-механизированных и автоматизированных линий, цехов и предприятия в целом;
- применение полученных знаний и практических навыков в проектной, технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
-----------------	--------------------------	--	-----------------------------------

ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1.ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	<b>Знать:</b> отечественный и зарубежный опыт использования высокотехнологичных производств продуктов питания; технологические особенности приготовления охлажденной кулинарной продукции в гастрономических (функциональных) емкостях, в герметизированных мягких полимерных пакетах; способы ее разогревания и реализации; технологию приготовления быстрозамороженной кулинарной продукции; способы охлаждения и замораживания по технологии КЭЧ
			<b>Уметь:</b> проектировать индустриальные технологии производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			<b>Владеть:</b> методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации в области проектных технологий
		ИД-2.ПК-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	<b>Знать:</b> новейшие проектные решения в области прогрессивных индустриальных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			<b>Уметь:</b> планировать этапы работ и контроль реализации проектов строительства высокотехнологичных предприятий общественного питания; формировать техническое задание и технико-экономическое обоснование при проектировании индустриальных предприятий общественного питания; применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений индустриальных предприятий общественного питания; производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов индустриальных предприятий общественного питания
			<b>Владеть:</b> методами расчетов для проектирования индустриальных предприятий по производству высокотехнологичной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, поточно-механизированных, комплексно-механизированных и автоматизированных линий

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Опережающее проектирование предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Обработка исходных данных при проектировании индустриальных предприятий и разработка производственной программы
2. Технологические процессы и выбор способов их выполнения
3. Обоснование и выбор оборудования
4. Построение структурных схем технологических потоков
5. Разработка многопоточных предметных линий
6. Разработка технологического потока в пространстве и во времени
7. Аттестация организационно-технологического уровня производства

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

1. Контактная работа 46(23) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, практические занятия - 14(8) часов.
2. Самостоятельная работа 98 (121) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 61 (107) часа, на выполнение курсового проекта – 10(10)часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен. Предусмотрен курсовой проект.

### Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания

**Цель дисциплины** – освоение высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания геродиетического назначения, определенной биологической и энергетической ценностью.

#### **Задачи дисциплины:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания геродиетического назначения;
- овладение способами решения нестандартных задач связанных с разработкой и внедрением инновационных систем и технологий качественно новых продуктов питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний 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	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	<b>Знать:</b> технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства

			<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки новых технологических решений, технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>ИД-2.<sub>ПК-1</sub>. Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг</p>	<p><b>Знать:</b> методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p><b>Владеть:</b> навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	<p><b>Знать:</b> виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-техническую документацию на производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками составления нормативно-технической</p>



			документации на производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-2.ПК-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	<b>Знать:</b> факторы обеспечения производства конкурентоспособных новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов производства новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Владеть:</b> навыками внедрения прогрессивных технологических процессов производства новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания» входит в часть, Дисциплины (модули) по выбору Блока 1, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Физиологические особенности старения организма
2. Геропротекторы – средства профилактики преждевременного старения
3. Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля
4. Бифидобактерии, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных добавок и продуктов геронтологического питания

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

1. Контактная работа 45(22) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, лабораторных работ – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 63(86) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 26(72) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

### Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области перспективных технологий производства продукции для детского питания.

**Задачи дисциплины:**

- освоение теоретических знаний и приобретение практических навыков по производству продукции для детского питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой деятельности в предприятиях по производству продукции для детского питания;
- овладение современными и перспективными технологиями и технологическими процессами производства продукции для детского питания.

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

<b>Код компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1. <sub>ПК-1</sub> . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	<b>Знать:</b> современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания <b>Уметь:</b> анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания <b>Владеть:</b> навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания
		ИД-2. <sub>ПК-1</sub> . Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	<b>Знать:</b> режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг <b>Уметь:</b> совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг <b>Владеть:</b> навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИД-1. <sub>ПК-2</sub> . Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	<b>Знать:</b> методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания <b>Уметь:</b> разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия <b>Владеть:</b> навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
		ИД-2. <sub>ПК-2</sub> . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях	<b>Знать:</b> методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания <b>Уметь:</b> апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях

		предприятия общественного питания	предприятия общественного питания <b>Владеть:</b> навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
--	--	-----------------------------------	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства продукции для детского питания» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Современное состояние и перспективы развития производства продукции для детского питания. Роль питания в развитии детского организма.
2. Специализированное питание детей первого года жизни.
3. Технология производства продукции детского питания для различных возрастных групп.
4. Лечебно-профилактические и лечебные продукты для питания детей
5. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям, цехам и оборудованию по производству продукции для детского питания

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

1. Контактная работа 45 (22) часов из них:  
лекции - 14(4) часа, лабораторных занятий – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 63(86) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, к практическим занятиям – 26(72) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

### Б1.В.ДВ.02.01 Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания

#### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков понимания экономической стратегии предприятия, концептуальных основ стратегического управления предприятием, исследовать внешнюю институциональную среду национальной экономики и мировой экономической системы диктует фирме определенные ограничения, которые объективно влияют на все аспекты предпринимательской деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучить сущность предприятия и ее организационно-правовые формы хозяйствования в условиях рынка;
- познакомить со структурой соподчиненности (управления) предприятия;
- изучить внешнюю среду, профиль и миссию фирмы;
- объяснить взаимосвязь и взаимозависимость ресурсов используемых в хозяйственной деятельности предприятия;
- проанализировать стратегический потенциал предприятия - система, отображающая предельные возможности фирмы;
- выявить конкурентный статус и доминирующее положение организации на рынке;
- проанализировать нестабильность внешней среды и виды стратегического управления фирмой;
- определить составляющие экономической стратегии предприятия.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
------------------	--------------------------	--	-----------------------------------

УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-2.ук-1. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	<b>Знать:</b> Современные методологические подходы для выработки стратегических действий. <b>Уметь:</b> Аргументировать и разрабатывать стратегию решений проблемных ситуаций на основе системного подхода. <b>Владеть:</b> Методами системного и междисциплинарного подхода к разработке стратегических решений и их аргументации.
ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1.ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> Основные приоритеты управления процессами производства пищевой промышленности и общественного питания. <b>Уметь:</b> Корректно применять знания приоритетных планов стратегического развития отраслей общественного питания. <b>Владеть:</b> Знаниями определения приоритетов в области управления процессами и выработки стратегического развития общества и профильных отраслей.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.2)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### 4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Профиль и миссия предприятий общественного питания
- Раздел 2. Концепции предприятия как производственной системы
- Раздел 3. Стратегический потенциал предприятия - система, отображающая предельные возможности предприятия
- Раздел 4. Конкурентный статус предприятия
- Раздел 5. Товарная стратегия предприятия
- Раздел 6. Стратегия ценообразования предприятия
- Раздел 7. Стратегия снижения производственных издержек на предприятии

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

1. Контактная работа 33(14) часов из них:  
лекции- 14(4) часов, семинарские занятия 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 75(94) часа, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### Б1.В.ДВ.02.02 Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания

#### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проектирования образовательного процесса и образовательной среды, умение

пользования нормативно- правовой информации, пользования источниками бухгалтерской, финансовой информации о деятельности предприятия.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- установление закономерностей и тенденций экономических явлений и процессов в конкретных условиях предприятия;
- проектировать образовательный процесс с использованием современных технологий;
- изучение влияния объективных и субъективных, внешних и внутренних факторов на результаты хозяйственной деятельности;
- поиск резервов повышения эффективности производства на основе изучения передового опыта и достижений науки и практики.

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

Код компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 <sub>УК-1</sub> . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	<b>Знать:</b> основные методы критического анализа и методологию системного подхода. <b>Уметь:</b> выявлять проблемную ситуацию и осуществлять поиск их решений. <b>Владеть:</b> методикой критического анализа и навыками выхода из проблемной ситуации.
ПК - 4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов.	<b>Знать:</b> способы планирования и контроля результативности деятельности. <b>Уметь:</b> оценивать и планировать эффективную систему с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов. <b>Владеть:</b> навыками контроля и оценки результативности деятельности с учетом повышения результативности при минимальных затратах.

**3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП**

Дисциплина «Комплексный экономический анализ финансово-экономической деятельности предприятий общественного питания» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули) по выбору (ДВ.2)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**4. Содержание дисциплин**

- Раздел 1. Роль, значение и задачи экономического анализа в деятельности предприятий
- Раздел 2. Приемы и методы экономического анализа
- Раздел 3. Анализ финансового состояния предприятий общественного питания
- Раздел 4. Анализ финансовых результатов и рентабельности предприятий общественного питания
- Раздел 5. Анализ себестоимости продукции

Раздел 6. Анализ ресурсного потенциала предприятия

Раздел 7. Комплексная рейтинговая оценка деятельности предприятия

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

1. Контактная работа 33(14) часов из них:  
лекции- 14(4) часов, семинарские занятия 14(8) часов.

2. Самостоятельная работа 75(94) часа, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### **Б1.В.ДВ.03.01 Инновации в проектировании предприятий общественного питания**

#### **1.Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективного использования инновационных компьютерных технологий в области автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- ознакомление с инновационными компьютерными технологиями, принципами системного подхода при автоматизированном проектировании предприятий общественного питания, с этапами разработки проектной документации;
- приобретение навыков построения предприятий общественного питания с использованием компьютерных технологий в области автоматизированного проектирования предприятий питания;
- изучение основ программного и технического обеспечения систем автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.

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

<b>Код компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
ПК-7	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИД-1.ПК-7. Использует программные продукты в области проектирования.	<b>Знать:</b> нормативную документацию и инновационные программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания разных типов <b>Уметь:</b> использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при разработке проектов предприятий общественного питания разных типов <b>Владеть:</b> навыками применения автоматизированных программ при разработке проектов предприятий общественного питания разных типов
		ИД-2.ПК-7. Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	<b>Знать:</b> нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов <b>Уметь:</b> разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов <b>Владеть:</b> навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновации в проектировании предприятий общественного питания» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Введение в основы систем автоматизированного проектирования
2. Рабочая среда Autodesk Revit
3. Создание конструктивной основы здания в Autodesk Revit
4. Визуализация проекта. Оформление чертежа в Autodesk Revit
5. Рабочая среда ArchiCad
6. Создание конструктивной основы здания и визуализация проекта в ArchiCad

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

1. Контактная работа 33 (16) часов из них:  
лекции – 14 (6) часов, практические занятия – 14 (8) часов.
2. Самостоятельная работа 39(56) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 34(51) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### Б1.В.ДВ.03.02 Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции

#### 1.Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – фундаментальная подготовка магистрантов в области проектирования многокомпонентных рецептур и разработки технологии безопасных продуктов питания.

#### **Задачи дисциплины:**

- получение знаний о методологических принципах проектирования многокомпонентных рецептур;
- овладение приемами моделирования потребительских характеристик продуктов питания, прогнозирования их качества и функционально-технологических свойств;
- применение полученных знаний и практических навыков для решения задачи обеспечения оптимального соотношения рецептурных ингредиентов при разработке новых видов продукции питания.

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

Коды Компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1.ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий;	<b>Знать:</b> информацию в области проектных технологий <b>Уметь:</b> анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий <b>Владеть:</b> навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий
		ИД-2.ПК-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> организовать разработку и

		продукции и услуг	реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг <b>Владеть:</b> навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг
--	--	-------------------	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции» входит в часть, Дисциплины (модули) по выбору Блока 1, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Методология проектирования рецептур пищевых продуктов
2. Разработка рецептур и технологии продуктов питания
3. Сертификация новых видов пищевых продуктов

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

1. Контактная работа 33(16) часов из них:  
лекции - 14(6) часа, практические занятия – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 39(56) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 34(51) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачѣт.

#### Б1.В.ДВ.04.01 Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции

##### 1.Цель и задачи дисциплины

**Целью** дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области использования современных методов для исследования сырья и продукции питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение теоретических основ современных методов исследования сырья и продукции питания;
- освоение и использование современных методов исследования сырья и продукции питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства	ИД-2 <sub>ПК-5</sub> . Владеет методами научных исследований	<b>Знать:</b> современные методы, отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, используемые для исследования сырья и продукции питания. <b>Уметь:</b> самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продукции питания. <b>Владеть:</b> методиками исследования сырья и пищевой продукции с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов.



	продуктов питания и организации потребления	ИД-3 <sub>ПК-5</sub> . Способен организовать научно-исследовательский процесс	<b>Знать:</b> организацию и управление научно-исследовательскими процессами. <b>Уметь:</b> использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания. <b>Владеть:</b> навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания.
--	---	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Оптические методы исследования сырья и пищевой продукции
2. Электрохимические методы исследования сырья и пищевой продукции
3. Хроматографические методы исследования сырья и пищевой продукции

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

1. Контактная работа 33(16) часов из них:  
лекций – 14(6), практических работ – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 39(56) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 34(51) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### Б1.В.ДВ.04.02 Методы и средства измерений и контроля

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью** дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и принципов, методов и средств измерений физических величин и параметров, а также особенностей проведения измерений при контроле качества сырья и кулинарной продукции.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- понятия о качестве изделий и процессов, системы управления качеством сырья и кулинарной продукции;
- принципов классификации видов, методов и средств измерения, испытаний и контроля;
- принципов выбора, и его обоснование, приборов для измерения различных параметров и величин при контроле качества сырья и кулинарной продукции.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии,	ИД-2 <sub>ПК-5</sub> . Владеет методами научных исследований	<b>Знать:</b> основные характеристики различных методов, средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества сырья и кулинарной продукции. <b>Уметь:</b> оценивать и обоснованно

	необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления		выбирать необходимые виды, методы и средства измерений при контроле качества сырья и кулинарной продукции. <b>Владеть:</b> навыками применения современных средств измерений, построенных на использовании последних достижений в области получения измерительной информации при контроле качества сырья и кулинарной продукции.
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы и средства измерений и контроля» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

4. Измерение и средства измерений, используемые при оценке качества сырья и кулинарной продукции.
5. Виды и методы оценки качества сырья и кулинарной продукции.

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

1. Контактная работа 33(16) часов из них: лекций – 14(6), практических работ – 14(8) час.
2. Самостоятельная работа 39(56) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 34(51) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

### ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – усвоение теоретических знаний о пище и питании, о продуктах питания, о пищевых веществах и других компонентах, содержащихся в этих продуктах, об их действии и взаимодействии, об их потреблении, усвоении, расходовании и выведении из организма, об их роли в поддержании здоровья или возникновении заболеваний

#### **Задачи дисциплины:**

- изучить основные положения и тенденции современных научных изысканий в пищевой промышленности и общественном питании;
- изучить основные проблемы науки применительно к объекту исследования;
- изучить возможности применения современных химических и физико-химических методов исследования для использования в инновационных технологиях в пищевой промышленности и общественном питании;
- овладеть научными основами технологических процессов в пищевой промышленности и общественном питании;
- изучить свойства основного и дополнительного сырья и специальных технологий отдельных пищевых производств.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1. <sub>ПК-1</sub> . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	<p><b>Знать:</b> технологические процессы производства зарубежных, отечественных прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки новых технологических решений, технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		ИД-2. <sub>ПК-1</sub> . Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	<p>Знать: методы математического моделирования технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Уметь: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Владеть: навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает ассортимент	<b>Знать:</b> виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам

	продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	внедрения технологических процессов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-техническую документацию на производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Владеть:</b> навыками составления нормативно-технической документации на производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-2.пк-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	<b>Знать:</b> факторы обеспечения производства конкурентоспособных новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов производства новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Владеть:</b> навыками внедрения прогрессивных технологических процессов производства новых видов продукции и услуг общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Нутрициология в индустрии питания» является факультативной дисциплиной, включенной в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Питание в жизни современного человека.
2. Экологические проблемы производства продуктов питания

### 3. Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания

**Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 30(6) часов из них:  
лекции - 14(2) часа, практические занятия – 14(2) час.
2. Самостоятельная работа 6(30) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 1(25) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачёт.

### **ФТД.02 Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания**

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины** – усвоение теоретических знаний в области разработки и применения брендов и концептуальных решений при организации деятельности предприятий общественного питания, приобретение умений их использования в профессиональной деятельности.

#### **Задачи дисциплины:**

- освоение ключевых понятий в области брендинга;
- изучение теоретических основ брендинга;
- рассмотрение практических вопросов: анализ целевой аудитории и моделей бренда, его конструирование, управление брендами;
- формирование у обучающихся представления о методике анализа ассортиментной политики предприятия общественного питания.

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

<b>Коды Компетенций</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
ПК-3	Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1 ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания <b>Уметь:</b> применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности <b>Владеть:</b> навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей
		ИД-2 ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания <b>Владеть:</b> навыками применения требований Законодательной и

			нормативной базы в сфере общественного питания
ПК-4	Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> . Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов	<b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> оценивать результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов <b>Владеть:</b> стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-2 <sub>ПК-4</sub> . Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	<b>Знать:</b> современные методы управления персоналом, виды, формы и методы мотивации персонала производства <b>Уметь:</b> организовать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления <b>Владеть:</b> навыками организации эффективной работы исполнителей и принятия управленческих решений в области управления персоналом

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Брендинг и ребрендинг предприятий общественного питания» является факультативной дисциплиной, включенной в учебный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

1. Теоретические основы брендинга
2. Разработка бренда
3. Управление брендом
4. Концептуальные решения при организации деятельности предприятий общественного питания

**Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -36/1, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 30(6) часов из них:  
лекции - 14(2) часа, практические занятия – 14(2) час.
2. Самостоятельная работа 6(30) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 1(25) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачёт.