

Аннотации к рабочим программам дисциплин

Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 <small>УК-5</small> Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	Знать: историю России в контексте мирового исторического развития Уметь: интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития Владеть: навыками интерпретации истории России в контексте мирового исторического развития
		ИД-2 <small>УК-5</small> Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	Знать: важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития. Уметь: демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные

			<p>события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p> <p>Владеть: навыками понимания современных изменений в столкновении современных цивилизаций и культур</p>
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, направленность - **Технология продукции и организация ресторанного дела**.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Основы исторического знания.
2. Древнейшая стадия истории человечества
3. Цивилизации Древнего Востока и Античности.
4. Христианская Европа, исламский мир и восточные цивилизации в Средние века.
5. От древней Руси к России. Образование единого Российского государства.
6. Начало нового времени. Страны Европы, Востока и Северной Америки в XVI – XVIII в.
7. Россия в XVI – XVIII вв.
8. Страны Европы и Америки в XIX в. Страны Востока в период колониализма.
9. Социально-экономическое развитие России в XIX веке. Успехи и неудачи внешней политики.
10. Мир на рубеже XIX – XX вв. Обострение противоречий. Первая мировая война.
11. Россия в начале XX века и в 1917 году.
12. Страны Западной Европы, Азии и США в 1918– 1939 гг.
13. Россия в 1918-1941 гг.
14. Вторая Мировая война. СССР в годы Великой Отечественной войны.
15. Международные отношения и развитие мира во второй половине XX века.
16. СССР в 50-60 гг. «Холодная война».
17. Мир на рубеже тысячелетий.
18. Распад СССР. Россия в эпоху глобализации

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

1. Контактная работа - 87(22) час, из них:
лекции - 36(6) часа, практические занятия - 36(6) часов.
2. Самостоятельная работа - 57(122) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 30(118) час, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часов.
Аттестация – экзамен.

Б1.О.02 Философия

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Задачи дисциплины:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	Знать: особенности распределения поручений и делегирования полномочий членам команды, организации и обсуждения результатов работы команды Уметь: планировать и корректировать работу команды Владеть: способностью распределения поручений и делегирования полномочий членам команды, организации и обсуждения результатов работы команды
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп	Знать: основные формы научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп Уметь: выстраивать социальное профессиональное взаимодействие Владеть: навыками выстраивать взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-2 _{УК-11} Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Знать: основные правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности Уметь: анализировать действующие правовые нормы Владеть: способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Философия» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, направленность - **Технология продукции и организация ресторанного дела**.

4. Содержание дисциплины

1. Философия, ее проблемы и роль в обществе.
2. Философия Древнего Мира.
3. Философия средневековья и эпохи Возрождения.

4. Философия Нового времени.
5. Русская философия.
6. Философия в 20 веке.
7. Проблема человека в традициях европейской классической философии.
8. Человек в неоклассической философии 20 в.
9. Общество, история в традициях классической, рационалистической философии.
10. Общество, история в неоклассической философии 20 в.
11. Философская футурология.

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

1. Контактная работа – 59(16) час, из них:
лекции - 18(4) часа, практические занятия - 36(8) часов.
2. Самостоятельная работа - 49(92) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 44(87) час, на подготовку к промежуточной аттестации –5(5) часов.
Аттестация – зачет.

Б1.О.03 Иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков владения лексическим материалом в пределах заданных разговорных тем; усвоение теоретических знаний грамматического материала в пределах заданных тем; развитие навыков разговорной речи (монологической, диалогической); развитие навыков чтения; развитие навыков перевода с английского на русский и с русского на английский; развитие навыков аудирования; приобретение общей, коммуникативной и профессиональной компетенции, получение навыков и знаний в области научного регистра: овладение технологией перевода лингвострановедческой, общефилологической и специализированной литературы, развитие навыков беседы по специальности и на темы страноведческого характера; прочное усвоение произносительных навыков

Задачи изучения дисциплины:

- совершенствование ранее приобретенных умений и навыков иноязычного общения;
- формирование у бакалавров системы языковых знаний в объеме, необходимом и достаточном для профессиональной деятельности в рамках данного направления подготовки

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
Ук-4	Способе осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты	Знать: - профессиональную лексику на иностранном языке; - основные грамматические правила и структуры в устном и письменном общении; Уметь: -переводить общие и профессиональные тексты на иностранном языке; Владеть: -знаниями о межкультурных различиях, культурных традициях и реалии, о культурном наследии своей страны и страны изучаемого язык - основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране изучаемого языка;

			- навыками освоения и применения познавательной и учебной деятельности
		ИД-2УК-4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать: профессиональную деятельность организации, предприятия; - правила речевого этикета; Уметь вести беседу, выступать с публичными сообщениями; составлять аннотации, рефераты, тезисы, сообщения, деловые письма Владет культурой мышления; способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору пути ее достижения
		ИД-3УК-4 Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Знать: суть и процессы академической и профессиональной деятельности; Уметь: подготовить сообщение об академической и профессиональной деятельности; Владеть: владеть ораторским искусством; достоверной информацией о академической и профессиональной деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

- Раздел 2. Introductory grammar course
- Раздел 3. Summer Holydays
- Раздел 4. Learning Foreign Languages.
- Раздел 5. Working Day
- Раздел 1. My Friend
- Раздел 6. Future Profession.
- Раздел 7. Spare Time.
- Раздел 8. The House I live in.
- Раздел 9. Famous people.
- Раздел 10. Education
- Раздел 12. Food Industry
- Раздел 12. Human Diet.
- Раздел 13. Foods and Their Constituents
- Раздел 14. Breadmaking
- Раздел 15. Meat Products
- Раздел 16. Dairy Products
- Раздел 17. Sugar and Confections
- Раздел 18. Fruit and Vegetable Processing
- Раздел 19. Fats and Oils

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

Контактная работа –110 (30) часов, в том числе:

– практических занятий – 90 (20) часов.

Самостоятельная работа – 79 (177) часов. Аттестация – экзамен. Не предусмотрен курсовой проект.

Б1.О.05 Деловые коммуникации и культура речи

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков коммуникативно-речевой компетенции, повышение общей речевой культуры и уровня культуры делового общения, обучение приемам общения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, совершенствование владения нормами устного и письменного литературного языка будущего бакалавра сельскохозяйственной сферы деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- развитие речевой компетенции, повышение языковой культуры;
- овладение знаниями об особенностях устного и письменного делового общения, разновидностях деловой коммуникации, правилах оформления деловых документов;
- формирование способности эффективного речевого поведения в ситуациях делового общения, расширение знаний в области речевого этикета в деловом общении и межкультурной деловой коммуникации, необходимые для формирования коммуникативной компетенции будущего бакалавра;
- ознакомление с основами риторики, развитие навыков публичного выступления и ведения профессионально ориентированной дискуссии, анализа и оценки степени успешности риторической деятельности.

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

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
------------------------	---------------------------------	---	--

<p>УК – 4</p>	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИД-2 УК-4</p> <p>Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы современного русского языка и культуры речи; особенности устной и письменной речи; нормы современного русского литературного языка; - особенности использования элементов различных языковых уровней в научной и официально-деловой речи; - правила составления и оформления вторичных жанров учебно-научной литературы (плана, конспекта, реферата, дипломной работы и др.), некоторых видов документов (заявление, объяснительная записка, резюме и др.) - формы межличностного взаимодействия и особенности межкультурной деловой коммуникации, национальные особенности делового общения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать СРЛЯ в межличностном общении и в условиях профессиональной коммуникации; - создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского языка и стандартами оформления деловой документации; - устанавливать речевой контакт, обмениваться информацией в учебно-научной и деловой сфере общения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками делового культурного общения; - навыками логически корректного построения устной и письменной речи в ситуациях общения в сфере профессиональной деятельности; - жанрами устного делового общения (беседа, телефонный разговор, деловое совещание, переговоры, презентации).
<p>УК-9</p>	<p>Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>ИД-1 - УК-9</p> <p>Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических осо-</p>	<p>знать: основные категории специальной педагогики и психологии; основные виды дефектов, психофизиологические особенности и категории детей с нарушениями развития; особенности организации образования, воспитания и коррекционной работы с детьми, имеющими нарушения развития и поведения; современные теоретические подхо-</p>

	<p>бенностей в сферах лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>ды к реализации специального, инклюзивного образования; сущность современных методик и технологий обучения и воспитания, определения понятий специальной педагогики и психологии, их сущностные характеристики;</p> <p>уметь: осуществлять образовательный и воспитательный процессы, учитывая возрастные, социальные и психофизические особенности обучающихся и анализирует результаты своей деятельности; выявлять затруднения детей с проблемами в развитии, намечать пути их преодоления; составлять психолого-педагогическую характеристику детей с анализом трудностей обучения и результатами индивидуальной коррекционной работы; применять приемы психолого-педагогического сопровождения учебно-воспитательного процесса;</p> <p>владеть: методами и приемами изучения детей с ограниченными возможностями здоровья; способами организации и осуществления обучения, воспитания и развития детей с учетом социальных, возрастных, психофизических и индивидуальных особенностей, в том числе особых образовательных потребностей обучающихся; навыками психолого-педагогического сопровождения учебно-воспитательного процесса; способами организации коррекционно-развивающего обучения, способами коррекции и компенсации</p> <p>ИД-3 - УК-9 Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах.</p> <p>Знать: - современные теоретические подходы к реализации инклюзивного образования, особенности каждого возрастного периода детей для осуществления обучения, воспитания и развития в образовательных учреждениях общего и дополнительного образования; сущность, содержание, специфику психолого-педагогического сопровождения учебно-воспитательного процесса, воспроизводить определения понятий педагогики и психологии инклюзивного образования, называть их сущностные характеристики; сущность и содержание, современных методов и технологий обучения и диагностики;</p>
--	---	---

			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять образовательный и воспитательный процессы, учитывая возрастные, социальные и психофизические особенности обучающихся и анализирует результаты своей деятельности; применять приемы психолого-педагогического сопровождения. Учебно-воспитательного процесса; использовать современные методики и технологии для обеспечения качества коррекционно – образовательного процесса, классифицировать и применять современные методы и технологии обучения и диагностик; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами осуществления обучения, воспитания и развития детей с учетом социальных, возрастных, психофизических и индивидуальных особенностей, в том числе особых образовательных потребностей обучающихся, а также детей с особыми образовательными потребностями; научными основами педагогики и психологии инклюзивного образования, знанием современных методик и технологий для обеспечения качества коррекционно-образовательного процесса; методами и технологиями, позволяющими решать коррекционно-развивающие задачи на конкретной образовательной ступени, конкретного образовательного учреждения, приемами психолого-педагогического сопровождения учебно-воспитательного процесса; современными методами и технологиями обучения и диагностики
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Деловые коммуникации и культура речи» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план правления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организации ресторанного дела».

4.Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Культура речи и мышление в процессе коммуникации

Тема 1. «Предмет и задачи дисциплины «Деловые коммуникации и культура речи»

Тема 2. «Общение. Мышление и волевые процессы в деловом общении»

РАЗДЕЛ 2. ЭТИКА И КУЛЬТУРА СОВРЕМЕННОЙ РЕЧЕВОЙ КОМУНИКАЦИИ

Тема 3. «Культура делового общения»

Тема 4. «Этика делового общения»

Тема 5. «Речевая культура»

РАЗДЕЛ 3. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РАЗНОВИДНОСТИ РУССКОГО ЯЗЫКА

Тема 6. «Литературный язык как основа культуры речи»

Тема 7. «Функциональная стилистика современного русского литературного языка»

Тема 8. «Официально-деловой и газетно-публицистический стили речи»

Тема 9. «Художественный и разговорный стили речи»

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

1. Контактная работа 59(14) часов из них:

лекции- 18(4) часов, практических занятий 36(8) часов.

2. Самостоятельная работа 49(89) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.О.06 Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по математике, необходимых для решения задач, возникающих в практической и профессиональной деятельности бакалавров, изучение основ математического моделирования, используемых для решения теоретических и практических задач, возникающих в ресторанном бизнесе.

Задачи дисциплины: изучить основы фундаментальных разделов математики; выработать навыки пользования разного рода справочными материалами и пособиями, самостоятельно расширяя математические знания, необходимые для решения практических задач; формировать навыки математического исследования прикладных вопросов, умения использовать математические методы и основы математического моделирования в прикладных задачах будущей профессиональной 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
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: основные понятия линейной алгебры, аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятностей, математической статистики и математического моделирования Уметь: Применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных; производить расчеты Владеть: основными законами естествознания и научными методами исследований для решения задач в области общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) – Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

1. Линейная алгебра

2. Дифференциальное и интегральное исчисление функции одной переменной

3. Теория вероятностей и математическая статистика
4. Математические методы и модели

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

1. Контактная работа **87(24)** часов их них:
лекции-**36(8)** часов, практических занятий- **36(8)** часов.
2. Самостоятельная работа - **57(120)** часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям **30(116)** часов, на подготовку к промежуточной аттестации – **27(4)** часа.
Аттестация – экзамен.

Б1.О.07 Введение в информационные технологии

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.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать: процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе отечественного производства, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы</p> <p>Уметь: выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе отечественного производства, для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие ИТ-решения</p> <p>Владеть: навыками работы с лежащими в основе ИТ-решений данными; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, про-</p>

		граммно-технических платформ и программных средств, в том числе отечественного производства, для решения задач профессиональной деятельности
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в информационные технологии» входит в базовую часть Блока 1. Дисциплины (модули), включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Содержание разделов дисциплины

- Раздел 1. Введение в информационные технологии.
 Раздел 2. Технические средства и программное обеспечение ЭВМ.
 Раздел 3. Использование интегрированных программных пакетов.
 Раздел 4. Распределенная обработка информации. Базы данных.
 Раздел 5. Компьютерные сети.
 Раздел 6. Работа с профильным программным обеспечением. Язык HTML.

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

1. Контактная работа 59(16) часов, из них:
 лекции – 18(4) часов, лабораторные занятия – 18(4), практические занятия – 18(4) часов.
2. Самостоятельная работа 49(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации (5) часов. Аттестация –зачет.

Б1.О.09 Физика

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков; оказание помощи студентам в: изучении основных закономерностей явлений природы, в их единстве с точек зрения классической и современной физики, в овладении фундаментальными понятиями, моделями, теориями, методами физического эксперимента, освоении приемов решения задач по физике, формировании умения выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей специальности.

Задачами дисциплины является изучение:

- механического движения тел под действием сил различной природы;
- основ теории электромагнетизма: электростатики; магнитостатики; теории цепей постоянного и переменного токов;
- понятий и методов термодинамики и статической физики для описания поведения систем, состоящих из большого числа частиц;
- студентами новейших достижений классической и квантовой оптики и их применение;
- формирования у студентов научного мировоззрения на основе изучения ядерных и термоядерных реакций синтеза и взаимной превращаемости элементарных частиц.

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

Код компетенций	Наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции	Знать: основные направления математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции. Уметь: строить математические модели физических явлений, проводить физический эксперимент, анализировать результаты эксперимента.

	деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	<p>Владеть: математическими методами при описании профессиональных вопросов.</p> <p>Знать: основные физические явления, фундаментальные понятия и законы классической и современной физики, современную научно-техническую базу.</p> <p>Уметь: применять полученные знания по физике для изучения других дисциплин, выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах своей профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: методикой проведения теоретических, экспериментальных и практических исследований с использованием инновационных технологий.</p>
--	--------------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 87(20) часов в том числе:
лекции- 36(4) часов, лабораторных занятий 36(8) часов; групповых консультаций – 3(3) часа; контрольные бально-рейтинговых мероприятия – 3(0); промежуточная аттестация – 9(5).
 2. Самостоятельная работа 57(124) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 30(120); на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
- Аттестация – I семестр - экзамен.

Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: рассмотрение и анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины является:

- охарактеризовать предприятия общественного питания, рассмотреть особенности государственного регулирования деятельности предприятия общественного питания;
- провести анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.
- Рассмотреть и проанализировать нормативные документы, которые регулируют права общественного питания;
- Показать особенности сертификации услуг 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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений.	ИД-1 _{УК-1} Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.	<p>Знать: законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в сфере питания; виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач.</p> <p>Уметь: применять юридическую терминологию; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом;</p> <p>Владеть: прогнозировать возможные варианты развития событий при несоблюдении и ненадлежащем соблюдении требований действующего законодательства; навыками работы с правовыми актами; с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики; правовых норм и правовых отношений в сфере</p>
УК - 11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>ИД-1_{УК-11} Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества</p> <p>ИД-2_{УК-11} Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие сферу общественного питания; основания и виды ответственности за нарушение прав и интересов субъектов деятельности в сфере общественного питания</p> <p>Уметь: защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.</p> <p>Владеть: навыками оценки, разработки проектов сферы общественного питания, методами работы с нормативно-правовой документацией; навыками пользования правовыми информационными и консультационными системами (Консультант+)</p> <p>Знать: правовое регулирование оформления отношений в сфере общественного питания; Организационно-правовые формы субъектов деятельности в сфере общественного питания; особенности юридической ответственности за нарушения в сфере общественного питания;</p> <p>Уметь: защищать свои права в соответствии с действующим гражданским и трудовым законодательством.</p> <p>Владеть: навыками работы с нормативными правовыми актами в сфере общественного питания; прогнозировать воз-</p>

			возможные варианты развития событий при несоблюдении и ненадлежащем соблюдении требований действующего законодательства; навыками работы с правовыми актами; с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики; правовых норм и правовых отношений в сфере питания
ПК - 4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности.	Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере общественного питания; основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права; источники права в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать нормативно-правовые знания на предприятиях общественного питания; работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в сфере питания; проводить анализ соответствия предприятий питания законодательству, стандартам и потребностям посетителей. Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности.
2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания. Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного питания. Обязательная сертификация услуг общественного питания. Порядок проведения сертификации услуг. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия.
3. Нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания в РФ. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в РФ. Нормативно-правовые акты, применяемые относительно услуг общественного питания.
4. Нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания в РФ. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в РФ. Нормативно-правовые акты, применяемые относительно услуг общественного питания.
5. Правила оказания услуг общественного питания. Общие положения. Информация об услугах. Порядок оказания услуг.
6. Государственно-правовое регулирование предприятий индустрии питания. Общие положения. Государственное регулирование предприятий индустрии питания. Основные задачи государственного регулирования деятельности предприятия питания. Общие требования нормативных документов к предприятиям общественного питания.
7. Защита прав потребителей в общественном питании. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания.
8. Правовое регулирования деятельности в кафе и ресторанах. Общие положения. Открытие ресторана. Этапы создания и получения разрешительной документации. Условия деятельности. Санитарно-эпидемиологические нормы.

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

1. Контактная работа 60(54) часов из них:

лекции - 18(4) часа, практические занятия – 36(8) час.

2. Самостоятельная работа 48(60) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – зачет.

Б1.О.11 Теоретическая механика

1. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области механического взаимодействия, равновесия и движения материальных тел, развивающих у студентов инженерное мышление и создающих базис для освоения специальных дисциплин и решения профессиональных задач.

Задачами дисциплины являются:

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

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

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), для оптимального их использования при выполнении порученного задания. Уметь: оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использовать для успешного выполнения порученного задания. Владеть: навыками оценки своих ресурсов и их пределы (личностные, ситуативные, временные), для оптимального их использования при выполнении порученного задания.
ОПК- 2.	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной дея-

	для решения задач профессиональной деятельности	обработку данных, полученных в ходе разработки продукции	тельности Уметь: применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции Владеть: навыками применения математических методов и осуществления математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции
--	---	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия и аксиомы статики. Связи и реакция связей. Система сходящихся сил. Момент силы.

Раздел 2. Система сил, произвольно расположенных на плоскости.

Раздел 3. Пространственная система сил.

Раздел 4. Скорость и ускорение точки.

Раздел 5. Вращательное и плоское движение твердого тела.

Раздел 6. Сложное движение точки.

Раздел 7. Дифференциальные и естественные уравнения движения точки. Колебательное движение.

Раздел 8. Импульс силы

Раздел 9. Принцип возможных перемещений

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

1. Контактная работа – 41(14) часов в том числе: лекции- 18(6) часа, практических занятий 18(6) часов,

2. Самостоятельная работа – 67(94) часа, из них на изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. – 62(89) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.О.12 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области методов, используемых при исследовании свойств сырья и продуктов питания.

Задачами дисциплины является изучение:

– изучение теоретических основ методов, применяемых при исследовании сырья и пищевых продуктов;

– формирование практических навыков определения химического состава и физико-химических свойств сырья и продуктов питания различными методами анализа.

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

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

		тижения компетенции	
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: методы технохимического и лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: навыками обработки результатов, полученных при исследовании сырья и пищевых продуктов.
ПК-8	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-8} . Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий ИД-2 _{ПК-8} . Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов	Знать: методы решения основных научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Уметь: проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Владеть: навыками разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания. Владеть: навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Классификация методов исследования сырья и пищевых продуктов
2. Методы определения нутриентов
3. Методы определения ксенобиотиков
4. *Физико-химические методы исследования свойств сырья*
5. Акваметрия

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

1. Контактная работа 77(16) часов из них:
лекции – 36(6) ч., практические занятия – 36(8) ч.
2. Самостоятельная работа 67(128) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 62(123) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является освоение студентами теоретических и практических знаний в области органической химии.

Задачами дисциплины являются:

- формирование на основе современных научных достижений о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением;
- формирование умения оперировать химическими формулами органических соединений, составлять уравнения химических реакций.
- теорию основных разделов биохимии в соответствии с данной программой;
- общие структурные, физические и химические свойства основных классов биомолекул.

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-1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{ук-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: теоретические основы органической химии с основами биохимии для понимания технологических процессов, происходящих при получении и переработке продуктов питания Уметь: применять основы органической химии в пищевой технологии выявляя ее составляющие и связи между ними Владеть: навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой.
ОПК-2	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естест-	ИД-2 _{опк-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа	Знать: современные физико-химические методы для разработки и анализа качества сырья и готовой про-

	венных наук для решения задач профессиональной деятельности	для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	дукции Уметь: применять результаты физико-химических методов исследования для разработки и анализа сырья и готовой продукции Владеть: навыками применения физико-химических методов исследования для разработки и анализа сырья и готовой продукции и систематизации результатов исследования.
		ИД-3_{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	Знать: современные физико-химические методы исследования качества сырья и готовой продукции с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Уметь: применять знания законов органической химии в пищевой технологии с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Владеть: навыками проведения физико-химических исследований в пищевой технологии с учетом их влияния на окружающую среду и экологическую безопасность

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Органическая химия с основами биохимии» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Теоретические основы органической и биохимии.
2. Углеводороды. Алканы
3. Алкены. Алкины. Диеновые углеводороды. Алициклические углеводороды.
4. Галогенопроизводные. Спирты. Простые эфиры и эфиры неорганических кислот.
5. Альдегиды и кетоны.
6. Карбоновые кислоты.
7. Сложные эфиры. Жиры. Дикарбоновые кислоты. Непредельные кислоты.
8. Окси-, альдегидо- и кетокислоты.
9. Амины и амиды.
10. Арены.
11. Фенолы.
12. Гетероциклические соединения.
13. Аминокислоты. Элементы биоорганической химии. Белки. Простые и сложные белки.
14. Углеводы.

15. Липиды.
16. Ферменты.
17. Нуклеиновые кислоты.
18. Витамины.

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

1. Контактная работа 87(22) часов, из них: лекций – 36(6) часов, лабораторных работ – 36(8).
2. Самостоятельная работа 57(122) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам – 30(118).
Аттестация – экзамен

Б1.О.14 Физическая и коллоидная химия

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, владеющих основами и приемами основных химических, физических и технологических методов управления процессами в пищевой технологии.

Задачами дисциплины являются:

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

2. 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-1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: теоретические основы физической и коллоидной химии для понимания технологических процессов, происходящих при получении и переработке продуктов питания Уметь: применять основы физической и коллоидной химии в пищевой технологии выявляя ее составляющие и связи между ними Владеть: навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой
		ИД-2_{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Знать: пробелы в информации для выбора оптимального способа использования знаний физической и коллоидной химии в пищевой технологии Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья в

			<p>технологии производства продуктов питания</p> <p>Владеть: навыками расчета pH среды, концентрации растворов, навесок для анализа сырья и продуктов питания</p>
		<p>ИД-3_{ук-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников</p>	<p>Знать: основные источники информации по применению основ физической и коллоидной химии в технологических процессах обработки сырья и готовой продукции</p> <p>Уметь: критически оценивать выбранный источник информации из различных источников с целью выбора оптимальных вариантов использования их в конкретных технологических процессах</p> <p>Владеть: навыками проведения расчетов, полученных результатов исследований и сделать соответствующие выводы</p>
		<p>ИД-4_{ук-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов</p>	<p>Знать: основные результаты применения современных физико-химических методов исследования на основе знаний химии, физики и математики</p> <p>Уметь: разрабатывать и аргументировать выбранное решение проблемной ситуации и просчитывать последствия возможных решений проблемы.</p> <p>Владеть: навыками расчета параметров (P, V, C, T, m и др.) состояния системы для решения проблемной ситуации в технологическом процессе</p>
<p>ОПК - 2</p>	<p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{оПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>	<p>Знать: математические методы использования теоретических основ физической и коллоидной химии для применения их в технологии переработки и получения продуктов питания</p> <p>Уметь: осуществлять математическую обработку физико-химических параметров в ходе разработки технологической схемы экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками применения математических методов и обработки данных физико-химических исследований при экспертизе качества сырья и готовой продукции</p>

	<p>ИД-2 опк.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>	<p>Знать: современные физико-химические методы для разработки и анализа качества сырья и готовой продукции Уметь: применять результаты физико-химических методов исследования для разработки и анализа сырья и готовой продукции Владеть: навыками применения физико-химических методов исследования для разработки и анализа сырья и готовой продукции и систематизации результатов исследования.</p>
	<p>ИД-3опк.2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>	<p>Знать: современные физико-химические методы исследования качества сырья и готовой продукции с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Уметь: применять знания законов физической и коллоидной химии в пищевой технологии с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Владеть: навыками проведения физико-химических исследований в пищевой технологии с учетом их влияния на окружающую среду и экологическую безопасность</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Основы химической термодинамики
- Раздел 2. Химическая кинетика, химическое и фазовое равновесие
- Раздел 3. Термодинамические свойства растворов. Электрохимия
- Раздел 4. Термодинамика поверхностных явлений
- Раздел 5. Коллоидные, высокомолекулярные и микрогетерогенные системы.

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

1. Контактная работа 87(22) часов, из них:
лекции- 36(6) часов, лабораторных занятий 36(8) часов) ч.
2. Самостоятельная работа 30(118) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.О.15 Научные основы физиологии питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	Знать: физиологические аспекты здорового питания при разработке новых технологических процессов производства продукции общественного питания; нормы потребления пищевых веществ и энергии Уметь: подбирать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма Владеть: здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы физиологии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Физиология питания и здоровье человека
2. Строение и функции пищеварительной системы
3. Энергетический обмен организма
4. Значение белков в питании
5. Значение жиров в питании
6. Значение углеводов в питании
7. Витамины и витаминоподобные вещества в питании
8. Минеральные вещества в питании
9. Питание различных групп населения
10. Лечебное и профилактическое питание

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

1. Контактная работа 59 (16) часов из них:
лекции - 18(6) часов, практические занятия – 36 (8) часов.

2. Самостоятельная работа 49 (92) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 44 (87) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами санитарного законодательства и практической деятельностью санитарно-эпидемиологического надзора;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях индустрии питания;
- сформировать практические подходы к анализу и оценке санитарно-гигиенического состояния производства, организации питания на различных предприятиях индустрии питания;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий 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-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: элементы среды обитания, оказывающие вредное влияние на жизнедеятельность организма человека Уметь: анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека. Владеть: навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство	ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением техниче-	Знать: программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие

	продукции питания	ских и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	безопасность и качества продукции и услуг. Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг. Владеть: навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандартами предприятия, обеспечивающими безопасность и качества продукции и услуг.
		ИД-3 _{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Знать: методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Уметь: пользоваться методами контроля качества кулинарной продукции на предприятиях общественного питания Владеть: навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение в курс санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индустрии питания
3. Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика
4. Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания

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

1. Контактная работа 69 (22) часов из них:

лекции - 18(4) часов, практические занятия – 36 (10) часов.

2. Самостоятельная работа 75 (122) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 48 (118) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.О.17 Безопасность жизнедеятельности

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний о средствах и методах защиты человека и природной среды от негативных факторов природного и техногенного происхождения и формирование соответствующих практических навыков.

Задачами дисциплины являются:

- научить выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;
- научить создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- выработать навыки и умения использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
- выработать навыки и умения обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты;
- подготовить к участию в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

1. 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-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 ук-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: способы анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Владеть: навыками анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических

		<p>ИД-2 ук-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>ИД-3 ук-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>ИД-4 ук-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Знать: как идентифицируют опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>Владеть: навыками идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>Знать: как решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Уметь: решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Владеть: навыками решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Знать: как разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Владеть: навыками разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного про-</p>
--	--	---	--

			исхождения, оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», учебного плана направления подготовки - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) – Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. Теоретические основы безопасности труда.

Раздел 2. Правовые и организационные основы охраны труда.

Раздел 3. Основы производственной санитарии.

Раздел 4. Основы техники безопасности.

Раздел 5. Основы пожарной безопасности.

Раздел 6. Ведение. Классификация ЧС.

Раздел 7. Организационная структура РСЧС. Роль и задачи ГО.

Раздел 8. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения.

Раздел 9. Чрезвычайные ситуации природного характера.

Раздел 10. Источники военных ЧС.

Раздел 11. Основы защиты населения.

Раздел 12. Устойчивость функционирования объектов экономики.

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

1. Контактная работа 59 (14) часов в том числе:

лекции- 18 (4) часов,

практических занятий 36 (8) часов;

2. Самостоятельная работа 49(94) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п.-44(89) на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет, курсовая работа не предусмотрена.

Б1.О.18 Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления об экологии, в том числе о здоровьесбережении на предприятии индустрии питания, понимание закономерностей устройства и функционирования экосистем, получение представлений о влиянии человека на окружающую среду и вредные факторы производства.

Задачами дисциплины являются:

- дать представление о предмете экологии, методах экологических исследований,
- сформировать теоретическую основу для оценки экологических аспектов безопасности пищевых производств и пищевых продуктов,
- дать представление об оценке устойчивого развития предприятия на основе концепции здоровьесбережения работников предприятия индустрии питания,
- изучение систем и стандартов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов,
- изучение методов и средств снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды,
- формирование навыков оценки рисков воздействия факторов среды на здоровье челове-

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-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения при-родной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных кон-фликтов	ИД-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: вредные и опасные факторы, влияющие на организм человека и природную среду, методы и способы защиты от них Уметь: применять знания о воздействии вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них Владеть: методами и способами защиты от воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду
		ИД-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: опасные и вредные факторы в индустрии питания Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в индустрии питания Владеть: навыками идентификации опасных и вредных факторов в индустрии питания
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	Знать: основные понятия, структурные элементы обеспечения экологической безопасности пищевых производств Уметь: выполнять трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Владеть: навыками оценки влияния трудовых действий на окружающую среду

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Предмет, задачи и методы экологии. Основные закономерности действия экологических факторов
- Тема 2. Экология экосистем
- Тема 3. Экология биосферы
- Тема 4. Антропогенные воздействия на биосферу
- Тема 5. Нормативно-правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции
- Тема 6. Методы и средства снижения негативного воздействия пищевого предприятия на объекты окружающей среды
- Тема 7. Оценка рисков воздействия факторов среды на здоровье человека
- Тема 8. Системы и стандарты управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

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

1. Контактная работа 59 (14) часов в том числе:
лекций - 18(4) час., практический занятий 36 (8) час.,

2. Самостоятельная работа 49 (94) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.О.19 Микробиология

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков научного мировоззрения о многообразии микроорганизмов, навыков проведения микробиологических исследований патологического материала, а также дать студентам теоретические и практические знания по общей и частной микробиологии .

Задачи дисциплины:

- общеобразовательная задача заключается в изучении многообразия микробного мира, его в практической деятельности человека, значение экологии микроорганизмов и роли в превращении биогенных веществ
- прикладная задача состоит в том, чтобы применять полученные знания и грамотно использовать их при микробиологическом исследовании продуктов питания, сырья, объектов внешней среды, познакомить с методами диагностики инфекционных болезней
- специальная задача предусматривает формирование у студентов исследовательского и методологического мировоззрения в решении проблем качества продуктов 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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 _{УК-2} . Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин, явлений и процессов, в том числе систематику, морфологию микроорганизмов; свойства патогенных микроорганизмов.</p> <p>Уметь: использовать основные законы и понятия естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с</p>

			<p>применением информационно коммуникационных технологий.</p> <p>Владеть: использовать основные законы и понятия работы с оборудованием для реализации поставленных задач</p>
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} . Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин, явлений и процессов, в том числе систематику, морфологию микроорганизмов.</p> <p>Уметь: использовать основные законы и понятия естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий.</p> <p>Владеть: методами экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических, санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД-2 _{ПК-2} . Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<p>Знать: Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 02 июня 2015г., номер регистрации № 37510)</p> <p>Уметь: использовать основные законы в профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий.</p> <p>Владеть: методами технического и санитарного контроля за условиями работы структурных подразделений</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Общая микробиология

1.1 Введение. Предмет и краткая история развития микробиологии и связь с другими наукам. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии микробиологии.

1.2 Систематика микроорганизмов. Морфология и строение микробной клетки. Отличие строения прокариотических и эукариотической клетки

1.3 Физиология микроорганизмов. Химический состав, ферментные системы, метаболизм, биохимические свойства, рост и размножение микробной клетки.

1.4 Влияние физических, химических, биологических факторов на микроорганизмы

1.5 Генетика микроорганизмов. Понятие о наследственности и изменчивости.

1.6 Экология микроорганизмов (распространение в природе, почве, воде, воздухе). Микрофлора тела животных.

1.7 Роль микроорганизмов в превращении веществ в природе

1.8 Учение об инфекции. Типы взаимоотношения макро- и микроорганизмов. Основные факторы патогенности.

1.9 Основы иммунологии. Аллергическая диагностика инфекционных болезней.

Раздел 2. Частная микробиология

2.1 Микрофлора мяса и мясных продуктов Микробиологические особенности сырого мяса. Микробиология колбасных изделий. Микробиология мяса птицы. Виды порчи мяса. Мазки отпечатки. Окраска по Граму.

2.2 Микрофлора молока и молочных продуктов Особенности размножения микроорганизмов в молоке. Кисломолочные продукты: кефир, айран, простокваша. Микрофлора творога, сыра. Окраска по Граму

2.3 Микрофлора рыбы и рыбных продуктов Микрофлора разных видов рыбы. Микрофлора рыбных продуктов. Морепродукты – источник патогенной микрофлоры

2.4 Микрофлора квашеных и соленых плодов и овощей Квашение капусты, огурцов, томатов. Использование молочнокислого и спиртового брожений. Микроскопия капустного рассола.

2.5 Микрофлора консервов и пресервов Особенности микрофлоры мясных и рыбных консервов. Микробиологическая порча консервов. Бомбаж, плоскокислая порча консервов.

2.6 Микрофлора яиц и яйцепродуктов. Микробиология яиц, микрофлора яйцепродуктов. Виды порчи яиц.

2.7 Микрофлора хлебобулочных и кондитерских изделий Основные виды порчи хлеба. 2.8 Микробиологическое загрязнение сырья кондитерских изделий

2.9 Микробиология свежих плодов и овощей. Микроорганизмы, вызывающие болезни плодов

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4

в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 87(24) часов в том числе:

- аудиторных 87(24) часов в том числе: лекции- 36(8) часов, лабораторных работ 36(8) часов;

2. Самостоятельная работа 57 (120) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля – 30 (116) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (4) часов. Аттестация – экзамен.

Б1.О.20 Сопротивление материалов

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление с опытом создания машин и сооружений;
- обобщение научных основ проектирования и методов оценки прочностной надежности конструкций;
- формирование и развитие у студентов понимания сущности механических явлений в процессе деформирования материалов, из которых изготовлены конструкции;
- овладение студентами методов расчета элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость.

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1_{ук-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: методику анализа и выявлять проблемную ситуацию, ее составляющие и связи между ними. Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Владеть: навыками анализа и выявлять проблемную ситуацию, ее составляющие и связи между ними.
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1_{опк-2} . Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания. Уметь: применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания. Владеть: навыками применения математических методов и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сопротивление материалов» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Основные понятия. Общие принципы расчета на прочность.
2. Растяжение и сжатие прямого бруса. Механические свойства конструкционных материалов. Метод расчета на прочность по допускаемым напряжениям.
3. Сдвиг и кручение
4. Геометрические характеристики плоских сечений
5. Прямой поперечный изгиб.
6. Основы теории напряженного и деформированного состояния.
7. Сложное сопротивление.
8. Устойчивость сжатых стержней
9. Динамическое действие нагрузок. Прочность при переменных во времени напряжениях.

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

1. Контактная работа 41(14) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практические занятия – 18(8) час.
2. Самостоятельная работа 31(58) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 31(53) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 0(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для изучения специальных инженерных дисциплин и для последующей инженерной деятельности.

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3ПК-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: Основные понятия, термины и определения дисциплины. Основные конструкции и критерии работоспособности деталей машин.
			Уметь: Выбирать посадки соединений и рассчитывать размерные цепи. Составлять расчётные схемы, максимально приближённые к реальным деталям и узлам.
			Владеть: Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин. Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием ЭВМ.
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3ПК-5 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: Основные конструкций и критерии работоспособности деталей машин. Основы теории совместной работы деталей машин и методы их расчёта.
			Уметь: Выполнять расчёты на прочность деталей машин.
			Владеть: Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин.
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного пита-	ИД-1ПК-6 Использует программные продукты в области проектирования.	Знать: Основы конструирования и технического творчества.
			Уметь: Выполнять расчёты на прочность деталей машин.

	ния различного типа		Владеть: Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием ЭВМ. Методикой автоматизации проектирования.
--	---------------------	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Детали машин и основы конструирования» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Цели и задачи курса. Общие сведения по проектированию деталей машин.

Тема 2. Разъемные соединения.

Тема 3. Неразъемные соединения.

Тема 4. Механические передачи. Зубчатые редукторы.

Тема 5. Червячные передачи

Тема 6. Валы и оси

Тема 7. Подшипники

Тема 8. Муфты

Общая трудоемкость - часов/зачетных единиц -108/3, в том числе по очной форме обучения:

1. Контактная работа 62 часов из них:

лекции - 18 часов, практические занятия – 36 часов.

2. Самостоятельная работа 46 часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 31 час, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов. Аттестация – зачет, предусмотрен курсовой проект.

Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: формирование у обучающегося теоретических знаний и практических навыков анализа рынка оборудования, подбора, установки и рациональной эксплуатации всех видов оборудования общественного питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

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

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-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	ИД-1 ОПК-3 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК-1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-2 ПК-1 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные технико-экономические характеристики оборудования, методы их определения и расчета Уметь: разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания Владеть: методикой выбора конкретных видов технологического оборудования Знать: принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения. Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов Владеть: методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Общие сведения о машинах. Универсальные кухонные машины

Раздел 2. Оборудование для мойки овощей. Очистительное оборудование.

Раздел 3 Сортировочно-калибровочное оборудование.

Раздел 4 Измельчительное оборудование. Режущее оборудование.

Раздел 5 Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно формовочное оборудование.

Раздел 6 Прессующее оборудование

Раздел 7 Посудомоечные машины.

Раздел 8 Общие сведения о тепловых аппаратах. Виды и способы тепловой обработки

Раздел 9 Теплогенерирующие устройства. Тепловой расчет аппаратов.

Раздел 10 Пищеварочное оборудование.

Раздел 11 Жарочно-пекарное оборудование. Аппараты с ИК и СВЧ обогревом.

Раздел 12 Универсальные тепловые аппараты. Водогрейное оборудование.

Раздел 13 Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии. Оборудование для комплектации и раздачи обедов.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 87(28) часов в том числе:

- аудиторных 81(20) часов в том числе: лекции- 36(10) часов, практических занятий - 36(10) часов;

2. Самостоятельная работа 66(148) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – -27(4) час.

Аттестация – экзамен.

Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов всесторонних знаний, освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области товароведение продовольственных товаров, решение конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их товарного ассортимента.

Задачами дисциплины является изучение:

- основ классификации пищевых продуктов, характеристики ассортимента и его идентификационных признаков;
- ознакомление с особенностями технологии производства продовольственных товаров;
- требований к качеству продовольственных товаров, установленных в отечественных и международных стандартах, упаковки, маркировки и условий хранения продовольственных товаров.

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

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж. Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании дейст-

			<p>вующих нормативных документов.</p> <p>Владеть: основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров.</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Товароведение рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла
2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров
3. Товароведение молочных товаров
4. Товароведение пищевых жиров
5. Товароведение зерномучных товаров
6. Товароведение плодоовощных товаров
7. Товароведение кондитерских товаров
8. Товароведение вкусовых товаров

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

1. Контактная работа 87(28) часов из них:
лекции - 36(8) часа, практические занятия – 36(8) час.
2. Самостоятельная работа 57(116) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 30 (89) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.О.24 Экономика

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков понимания явлений и процессов экономической жизни общества, о методах и инструментах изучения этих явлений, о способах и средствах решения экономических проблем; формирование экономического мышления и навыков поведения экономических субъектов в рыночной экономике.

Задачами дисциплины являются:

- изучение базовых экономических понятий, экономических законов;
- овладение методами микро- и макроэкономического анализа, навыками самостоятельного изучения теоретического, статистического, фактического и документального материала и умением формулировать на этой основе адекватные выводы;
- формирование мировоззрения, позволяющего студенту объективно оценивать социально-экономические проблемы, определять возможные пути их решения, анализировать экономическую политику государства.

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 - 10	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. Уметь: объяснять реальные экономические процессы и проблемы на базе теоретических знаний. Владеть: способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.
ОПК - 1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Знать: базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов. Уметь: анализировать экономическую информацию, необходимую для принятия решений. Владеть: методами проведения экономических исследований профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Общие понятия экономической теории.
2. Классический рынок: сущность, функции и структура. Товар и деньги - основные инструменты рыночного хозяйства.
3. Закономерности и механизм функционирования классического рынка.
4. Рынки факторов производства.
5. Фирма в системе рыночных отношений.
6. Собственность и конкуренция.
7. Национальная экономика, макроэкономические показатели и экономический рост.
8. Доходы, проблемы социальной политики государства в рыночной экономике.
9. Финансовая система и финансовая политика. Денежно-кредитная система и денежно-кредитная политика.

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

1. Контактная работа 87(24) часов из них:
лекции - 36(8) часа, практические занятия – 36(8) час.

2. Самостоятельная работа 57(120) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 25(116) часа, на выполнение реферата – 5(0)часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.О.25 Технология продукции общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной 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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественно-	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

		го питания	Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	Знать: основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций Уметь: находить оптимальные решения технологических задач Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественно-

			го питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<p>Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продук-	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p>Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания</p>
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблю-	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность

	ции и услуг	дением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	предприятий питания Уметь: осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных условий работы Владеть: навыками организации и контроля деятельности подчиненных за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Технологические процессы производства продукции общественного питания

2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
4. Улучшение естественных сенокосов и пастбищ. Создание сеяных сенокосов и пастбищ
5. Технология супов
6. Технология соусов
7. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов
8. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
9. Технология кулинарной продукции из гидробионтов
10. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
11. Технология холодных и горячих закусок
12. Технология сладких блюд
13. Технология напитков

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -324/9, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 220(40) часов из них:
лекции - 54(8) часа, лабораторных работ - 126(16) часов, практических занятий-18(4) часов.
2. Самостоятельная работа 104(284) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 62 (265) часа, на выполнение курсовой работы – 10(10)часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – зачет, экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания

1.Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.

Задачами дисциплины является:

- формирование знаний о роли и месте знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности, учетной политике организации, бухгалтерской отчетности;
- приобретение системы знаний о счетах бухгалтерского учета, структуре и видах бухгалтерского баланса, организации, методах, документальном оформлении хозяйственных операций на предприятиях;
- формирование умений и навыков по составлению и оформлению первичных документов по товарным, денежным и расчетным операциям; проведению инвентаризацию; составлению калькуляций на реализуемую продукцию.

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-3 _{УК-3} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Знать: основные нормативные и правовые акты, регулирующие ведение бухгалтерского учета и проведения анализа хозяйственной деятельности. Уметь: находить необходимую информацию в правовых и методических документах, различных дисциплин для решения многосторонних или сложных проблем. Владеть: базовыми теоретическими знаниями и практическими профессиональными навыками в области бухгалтерского учета хозяйственной деятельности.
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.	Знать: основные принципы бухгалтерского учета и базовые общепринятые правила ведения бухгалтерского учета; правила документирования хозяйственных операций Уметь: разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки Владеть: самостоятельным применением основ и принципов бухгалтерского финансового учета; бухгалтерским учетом денежных средств.
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: порядок ведения бухгалтерского учета отдельных видов имущества и обязательств организации Уметь: осуществлять группировку бухгалтерской информации для принятия управленческих решений; использовать полученные теоретические знания при заполнении первичных документов, формировании сводных документов и учетных регистров Владеть: навыками сбора и обработки необходимых данных для ведения бухгалтерского учета; методикой ведения бухгалтерского учета, в частности составления бухгалтерских проводок по учету хозяйственной деятельности предприятия и формирования бухгалтерской (финансовой) отчетности

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания» входит в обязательную часть Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Предмет, объекты и принципы бухгалтерского учета
2. Метод бухгалтерского учета
3. Учет денежных средств
4. Учет расчетов по текущим обязательствам
5. Учет труда и его оплаты
6. Учет материально-производственных запасов
7. Учет основных средств и нематериальных активов
8. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания
9. Учет финансовых результатов
10. Предмет, объекты и принципы бухгалтерского учета

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

1. Контактная работа 69(24) часов из них:
лекции - 18(8) часа, практических занятий – 36(8) час.
2. Самостоятельная работа 75(120) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 48(116) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: получение знаний и навыков, направленных на решение современных проблем науки в области индустриальных технологий продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение технологических процессов производства наукоемкой продукции;
- овладение приемами организации и процессами производства индустриальных технологий продукции общественного питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной 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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: индустриальные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при индустриальном производстве продукции общественного питания Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания Владеть: практическими навыками технологии промышленного производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процес-	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области индустри-

		<p>сы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p>	<p>альной технологии продукции общественного питания Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях индустриального производства продукции общественного питания</p>
		<p>ИД-3_{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p>	<p>Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосберегающее индустриальное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
		<p>ИД-4_{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Знать: основные характеристики технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций Уметь: находить оптимальные решения технологических задач Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<p>Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p>

			Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при промышленном производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при промышленном производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации промышленной технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспе-	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		чения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на промышленное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах промышленного производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций промышленного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность промышленных предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испы-	ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научнотехнической информации для разработки и внедрения инноваций на	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах промышленного производства продукции общественного питания мас-

	<p>таний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>предприятия общественного питания</p>	<p>сового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных промышленных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Индустриальные технологии продукции общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Основы индустриализации общественного питания
2. Производство полуфабрикатов из сырого картофеля
3. Производство быстрозамороженных полуфабрикатов из картофеля
4. Производство сушеных полуфабрикатов из картофеля
5. Производство обжаренных полуфабрикатов и концентратов из картофеля
6. Производство полуфабрикатов из сырых корнеплодов, капустных, луковых овощей и зелени
7. Производство полуфабрикатов из картофеля и овощей, прошедших частичную или полную тепловую обработку
8. Производство полуфабрикатов: овощи пассерованные, биточки (котлеты) овощные, запеканки из овощей
9. Производство полуфабрикатов: овощи фаршированные и консервы овощные
10. Полуфабрикаты соусов
11. Полуфабрикаты из мяса
12. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и рыбы
13. Производство теста, полуфабрикатов из него и изделий
14. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию индустриального производства в общественном питании
15. Особенности систем менеджмента безопасности в индустриальном производстве кулинарной продукции

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

1. Контактная работа 79 (26) часов из них:
лекции - 32(8) часа, практические занятия - 32(10) часов.
2. Самостоятельная работа 65(118) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 38 (114) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: получение знаний и навыков, направленных на решение проблем в области современных технологий продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение современных технологических процессов производства кулинарной продукции;
- овладение приемами организации и процессами современного производства технологий продукции общественного питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной 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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологий производства продукции и оказания услуг общественного питания	<p>Знать: современные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания</p> <p>Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области современной технологии продукции общественного питания</p> <p>Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного производства продукции общественного питания</p>
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает	<p>Знать: способы рационального исполь-</p>

		<p>потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p>	<p>зования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Уметь: организовать ресурсосберегающее современное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) современного предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
		<p>ИД-4_{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p>	<p>Знать: основные характеристики технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций</p> <p>Уметь: находить оптимальные решения технологических задач</p> <p>Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ИД-2_{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполненным сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p>	<p>Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии про-	<p>ИД-1_{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве</p>	<p>Знать: методы контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: осуществлять контроль техноло-</p>

	изводства продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	гических параметров и режимов современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации современной технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3	Организация ведения техно-	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в сред-	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, тех-

	логического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	нологического топлива, энергии и затрат на производство современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность современных предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в

	ванных пищевых продуктов		процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--------------------------	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии продукции общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование
2. Современное электромеханическое и нейтральное оборудование
3. Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования
4. Охлажденные блюда и кулинарные изделия
5. Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия
6. Технология Cook-Chill
7. Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование
8. Упаковка в регулируемой атмосферной среде, микроволновая обработка НРР
9. Новые направления в кулинарии
10. Особенности производства копченой продукции
11. Процессы, происходящие при консервировании пищевых продуктов копчением
12. Технологические особенности бездымного копчения
13. Технология получения CO₂ – экстрактов коптильных препаратов
14. Современные тенденции в создании продуктов с ароматом копчения
15. Растительное сырье как объект для переработки на пищевые порошки

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

1. Контактная работа 69 (22) часов из них:
лекции - 32(8) часа, лабораторные работы - 32(12) часов.
2. Самостоятельная работа 75(122) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 70 (117) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	<p>Знать: методику планирования необходимых ресурсов, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости</p> <p>Уметь: определять круг задач в планировании потребности предприятия питания в ресурсах, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости</p>
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ИД-1_{ОПК-4} – Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>ИД-2_{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p> <p>ИД-3_{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.</p>	<p>Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания</p> <p>Уметь: осуществлять основные технологические процессы производства продукции и правила оказания услуг общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>Знать: нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания</p> <p>Уметь: разрабатывать производственные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p> <p>Владеть: навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания</p> <p>Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах</p>

ОПК - 5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<p>Знать: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания</p> <p>Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> <p>Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИД-1_{ПК-3} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Применяет способы организации произ-</p>	<p>Знать: методы оценки эффективности работы предприятия питания</p> <p>Уметь: проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p> <p>Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации</p>

		водства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	вазии персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания Уметь: оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенную в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание дисциплины

1. Основы организации предприятий общественного питания
2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании
3. Основы организации снабжения предприятий общественного питания
4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерской работы
5. Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование
6. Организация работы цехов предприятий общественного питания
7. Научная организация и нормирование труда
8. Управление персоналом предприятий общественного питания
9. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.
10. Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей
11. Организация обслуживания в ресторанах
12. Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям
13. Прогрессивные технологии обслуживания.
14. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 81(30) часов из них:
лекции - 32(8) часа, практические – 32(12) час.
2. Самостоятельная работа 135(186) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 98(172) часа, на выполнение курсовой работы –

10(10)часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа

Б1.О.31 Проектирование предприятий общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются изучение:

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

1. 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-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	ИД-2 ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК-5 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-3ПК-5 Осуществляет технологиче-	Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники Уметь: размещать торговое-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению Владеть: методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом Знать: принципы обоснования техно-

		ские компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	логических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения. Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов Владеть: методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1ПК-6 Использует программные продукты в области проектирования; ИД-2ПК-6 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;	Знать: нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СаНиП, ВСН и др.). Уметь: применять систему автоматизации проектирования (САПР) Владеть: навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания Знать: основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий Владеть: - навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

Содержание разделов дисциплины

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

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

Раздел 3. Технологические расчеты

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

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

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 78(23) часов в том числе:

- аудиторных 64(18) часов в том числе: лекции- 32(8) часов, практических занятий - 32(10) часов;

2. Самостоятельная работа 62(106) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – (5) час.

Аттестация – дифференцированный зачет. Предусмотрен курсовой проект.

Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления организациями, получении представления о различных моделях менеджмента в современном мире, возможности их использования в российских условиях, а также умения решать практические вопросы, связанные с управлением различными сторонами деятельности организаций в постоянно меняющейся конкурентной среде.

Задачи дисциплины:

- изучение объективных предпосылок возникновения потребности в управлении;
- формирование современных представлений о сущности, содержании, функциях и методах управления;
- изучение научно-теоретических и методологических основ современного менеджмента на предприятиях 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 определить круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	ИД-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.	Знать: Принципы и закономерности менеджмента. Порядок формулировки и исполнения конкретных управленческих решений. Уметь: Ставить цели и формулировать перечень задач для достижения поставленной цели. Владеть: Методикой, принципами и технологиями принятия управленческих решений для достижения поставленной цели. Знать: Теоретические основы, технологии и методы планирования организаций. Уметь: Определять ожидаемые результаты решения обозначенных задач в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости. Эффективно исполнять управленческие решения. Владеть: Навыками планирования необходимых ресурсов, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслужи-	ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: Основное содержание и применение методов и функции менеджмента при организации деятельности предприятия питания и его подразделений. Теоретические основы управления персоналом на предприятиях питания. Уметь: Организовать работу структурного подразделения. Применять каждую из пяти форм власти в зависимости от кон-

	живанием на предприятиях общественного питания		кретной ситуации. Владеть: Методами оценки сотрудников. Методами управления персоналом.
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Сущность и значение менеджмента.
2. Эволюция концепции менеджмента.
3. Функции менеджмента.
4. Методы управления предприятиями питания.
4. Разработка управленческих решений на предприятиях питания.
6. Менеджмент персонала предприятий питания.
7. Власть и лидерство в системе управления. Стили управления на предприятиях питания.
8. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания.

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

1. Контактная работа 69(18) часов их них:
лекции - 32(8) часа, практических занятий - 32(8) часа.
2. Самостоятельная работа 39(90) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. - 34(85) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.О.33 Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков бизнес-планирования и разработки бизнес-планов для предприятий индустрии питания.

Задачами дисциплины являются:

- определить цели и задачи бизнес-планирования;
- выявить необходимость и преимущества применения бизнес-планирования в деятельности предприятий индустрии питания;
- изучить структуру бизнес-плана и взаимосвязь основных разделов;
- развить у студентов навыки деловой активности с помощью организации составления бизнес-планов.

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 управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию	ИД-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты	Знать: инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяю-

	саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	щихся требований рынка труда. Уметь: выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда. Владеть: навыками осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами в динамично изменяющихся требованиях рынка труда.
УК - 10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-2 _{ук-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Знать: методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, финансовые инструменты и методы экономических расчетов для обоснования и принятия хозяйственных решений, технологии управления финансовыми ресурсами и экономическими рисками. Уметь: применять методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использовать финансовые инструменты и методы экономических расчетов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управлять финансовыми ресурсами и контролировать собственные экономические риски. Владеть: навыками применения методов планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использования финансовых инструментов и методов экономических расчетов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управления финансовыми ресурсами и контроля собственных экономических рисков.
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения дей-	ИД-1 _{ПК-5} Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общест-	Знать: основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализирован-

	<p>ствующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>венного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ных пищевых продуктов. Уметь: ориентироваться в вопросах прогнозирования и планирования в современных условиях; выявлять особенности применения методов планирования и прогнозирования, осуществлять их выбор адекватно экономической ситуации и условиям функционирования субъектов. Владеть: технологией разработки прогнозов, планов и программ развития предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Бизнес-планирование как элемент экономической политики предприятия.
2. Исследование и анализ рынков сбыта.
3. Конкуренция и конкурентное преимущество.
4. План маркетинга.
5. Производственный план.
6. Организационный план.
7. Финансовый план. Стратегия финансирования бизнес-проектов.
8. Оценка рисков.
9. Руководство созданием и развитием бизнес-проекта.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/34, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 53(22) часов из них:
лекции - 16(8) часов, практические занятия – 32(12) часов.
2. Самостоятельная работа 55(86) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 45(81)6 часа, на выполнение реферата – 5(0)часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
Аттестация – зачет.

Б1.В.02 Цифровая экономика в сфере общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и умении 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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	<p>Знать: содержание, сущностные характеристики, задачи, детерминанты цифровой экономики в рамках современных реалий в целях определения приоритетов профессионального роста.</p> <p>Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.</p> <p>Владеть: навыками определения приоритетов профессионального роста и способов совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	<p>Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, государственную политику в области цифровой экономики в РФ.</p> <p>Уметь: принимать обоснованные экономические решения с помощью применения инструментария цифрового маркетинга на предприятиях общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками сбора, обработки и анализа информации, характеризующей функционирование экономики и экономического развития в целях выявления драйверов развития цифровой экономики предприятий общественного питания.</p>
ПК-8	Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-1 _{ПК-8} Владеет методами научных исследований	<p>Знать: методы эмпирических и теоретических научных исследований в области цифровой трансформации производства продуктов питания и организации потребления.</p> <p>Уметь: эффективно применять современные технологии сбора, обработки и анализа информации, необходимых для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления.</p> <p>Владеть: навыками сбора, обработки и анализа информации, характеризующей цифровую трансформацию предприятий индустрии питания.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Цифровая экономика в сфере общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация ресторанного дела.

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 41(8) часов из них:

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

2. Самостоятельная работа 31(59) часа, из них на выполнение реферата 5 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков технологии производства и организации потребления блюд и кулинарных изделий, присущих кухням различных стран и народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

Задачами дисциплины являются:

– обучение особенностям способов кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и подачи блюд, присущим кухне различных стран и народов;

– изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;

– привитие понимания и уважения к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специа-

			<p>лизированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни
2. Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни
3. Кухня народов Северного Кавказа
4. Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Технология приготовления и подача традиционных блюд
5. Особенности национальной кухни и режима питания народов Западной Европы
6. Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии
7. Особенности национальных блюд в странах Америки
8. Современная кухня африканского континента

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -252/7, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 111(28) часов из них:
лекции - 48(10) часа, лабораторных работ – 48(10) час.
2. Самостоятельная работа 141(224) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 114(220) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цели дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний о производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Задачами дисциплины является изучение:

- технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- принципов производства ресторанной продукции;
- классификации блюд мировой ресторанной кухни, особенностей технологии производства определенного ассортимента блюд, искусства сервировки и этикета потребления;
- возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной 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-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства ресторанной продукции» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции
2. Холодные блюда и закуски
3. Супы и соусы
4. Вторые горячие блюда
5. Сладкие блюда и изделия из теста
6. Напитки

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

1. Контактная работа 79(26) часов из них:
лекции – 16(6) ч., лабораторные работы – 48(12) ч.
2. Самостоятельная работа 65(118) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 38(114) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области организации управленческой деятельности в ресторанах, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

Основные задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ управленческой деятельности;
- рассмотрение функций и методов управленческой деятельности в ресторанах;
- раскрытие подходов к организации управленческой деятельности ресторанов в современных условиях;
- ознакомление обучающихся с процессом разработки, принятия и реализации управленческих решений;
- формирование практических навыков в области организации управления деятельностью ресторанов.

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 осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	Знать: способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия. Уметь: формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы. Владеть: навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах.
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: способы организации производственной и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов. Уметь: эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственной и обслуживающей деятельностью ресторанов. Владеть: способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов.
ПК-4	Способен устанавливать и определять	ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами	Знать: основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности пла-

	приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	сами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	нирования как функции управления. Уметь: управлять распределением и использованием материальных ресурсов; осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана. Владеть: навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана.
		ИД-2 _{ПК-4} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений. Уметь: осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов. Владеть: технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Ресторан как объект управления.
- Тема 2. Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте.
- Тема 3. Организация управленческой деятельности в ресторанах.
- Тема 4. Управленческие технологии принятия решений в ресторанах.
- Тема 5. Производственный менеджмент.
- Тема 6. Сервисный менеджмент.
- Тема 7. Финансовый менеджмент.
- Тема 8. Социальный менеджмент.
- Тема 9. Инновационный менеджмент.
- Тема 10. Риск-менеджмент.
- Тема 11. Проектный менеджмент.
- Тема 12. Тайм-менеджмент.

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

1. Контактная работа 69 (22) часа, из них:
лекций - 32 (10) часа, практических занятий - 32 (10) часа.
2. Самостоятельная работа 39 (86) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям 34 (81) часа, на подготовку к промежуточной аттестации - 5 (5) часов. Аттестация - зачет.

Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в производстве современных кондитерских изделий в ресторанах.

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современное кондитерское производство в ресторане» входит в часть формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Замес и образование теста.
2. Отделочные полуфабрикаты.
3. Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов.
4. Производство тортов.
5. Производство печенья.

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

1. Контактная работа 75(26) часов из них:
лекции - 20 (6) часа, лабораторных работ – 40(12) час.
2. Самостоятельная работа 69(118) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 42(114) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в организации производства и обслуживания в барах.

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров; Уметь: выполнять все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара к обслуживанию в обычном режиме; Владеть: видами и методами обслуживания в барах
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производствен-	ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров Уметь: обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

	ным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	<p>Владеть: навыком порядка оформления счетов и расчета с потребителями</p> <p>Знать: требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов</p> <p>Уметь: применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; Владеть: навыками выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p>
--	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания в барах» входит в часть формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Понятие и сущность баров
2. Классификация баров
3. Организация производственного процесса
4. Пути совершенствования развития барного дела

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

1. Контактная работа 55(20) часов из них:
лекции - 20(6) часа, практические занятия – 30(12) час.
2. Самостоятельная работа 53(88) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 48(83) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов. Аттестация – зачет.

Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в обществе.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с историческими процессами становления и формирования общественного питания;
- ознакомление с терминами и определениями общественного питания;
- ознакомление с основной нормативной документацией и обучение практическим навыкам в их пользовании;
- ознакомление с теоретическими и практическими основами в области общественного питания;
- ознакомление с основными способами механической кулинарной обработки продуктов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания.

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

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

компетенций	компетенции	индикатора достижения компетенции	дисциплине
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии продукции общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Исторические сведения о кулинарии
2. Общие требования к предприятиям общественного питания. Термины и определения. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
3. Основные виды нормативной и технологической документации, применяемые в общественном питании
4. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
5. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
6. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря
7. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов
8. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога
9. Холодные сладкие блюда

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

1. Контактная работа 59 (16) часов из них:
лекции - 18(16) часов, лабораторных работ – 36(8) часов.
2. Самостоятельная работа 49(92) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 44(87) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и практических навыков применения в индустрии питания современных систем, теорий и концепций питания.

Задачи дисциплины:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания;
- формирование знания и навыков по конструированию рационов питания на основе использования различных систем и концепций питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям питания 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-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	<p>Знать: здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> <p>Уметь: выбирать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> <p>Владеть: здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p>
		ИД-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	<p>Знать: нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: применять нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками применения норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<p>Знать: системы управления качеством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>Владеть: методами управления качеством</p>

		вой продукции	вом продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
--	--	---------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные системы и концепции питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Античная теория питания
2. Теория рационального и адекватного питания
3. Концепция функционального питания
4. Новые концепции питания
5. Вегетарианство
6. Альтернативные теории и концепции питания
7. Специальные виды питания

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

1. Контактная работа 41 (12) часов из них:
лекции - 18(4) часов, практические занятия – 18 (6) часов.
2. Самостоятельная работа 31(60) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 26(55) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов при производстве продуктов питания для специальных контингентов населения (детей, обучающихся, спортсменов, пожилых людей, работников различных групп интенсивности труда, работников вредных производств и др.);
- изучение рационов питания для специальных контингентов населения и потребностей этих контингентов в изменении рациона или дополнительной организации пунктов общественного питания;
- овладение приемами грамотного составления меню и расчёта суточного рациона питания специальных контингентов населения, в зависимости от вида физической активности, по пищевым веществам, энергии и оценки его относительно теории сбалансированного питания.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-2 _{УК-9} Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья	<p>Знать: причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.</p> <p>Уметь: планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> <p>Владеть: методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности</p>
		ИД-3 _{УК-9} Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	<p>Знать: о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями.</p> <p>Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>

		<p>ИД-2_{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-3	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3_{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология специализированных продуктов питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)»,

включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания
2. Физиологические основы питания специальных контингентов населения
3. Технология производства продуктов питания для детей и подростков.
4. Технология производства продуктов питания для обучающихся вузов, колледжей и лицеев.
5. Технология производства продуктов питания для спортсменов
6. Технология производства продуктов питания для работников различных групп интенсивности труда.
7. Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
8. Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста

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

1. Контактная работа 77(16) часов из них:
лекции - 36(6) часа, лабораторных работ – 36(8) час.
2. Самостоятельная работа 31(92) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 26(87) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий

1 Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов производства и выпуска высококачественных мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кулинарных и кондитерских изделий с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, и проектной деятельности.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного пита-	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции обще-	Знать: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять технологиче-

	ния массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ственного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	скую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий
2. Характеристика сырья и его подготовка
3. Полуфабрикаты для мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий
4. Замес теста и способы его разрыхления
5. Дрожжевое тесто и изделия из него
6. Бездрожжевое тесто и изделия из него
7. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов
8. Технология приготовления пирожных
9. Технология приготовления тортов

10. Мучные кулинарные и кондитерские изделия пониженной калорийности
11. Национальные кондитерские изделия
12. Стандартизация и контроль качества мучных кулинарных и мучных кондитерских изделий

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

1. Контактная работа 79(26) часов из них:
лекции - 16(6) часа, лабораторных работ – 48(12) час.
2. Самостоятельная работа 65(118) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 38(114) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний в области технологии производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства продукции высокого качества с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования качества продукции лечебного и профилактического назначения.

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 управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования для производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения. Уметь: поддерживать установленные технологией режимы правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения. Владеть: методикой определения технологической эффективности работы оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.

		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции лечебного и профилактического назначения. Уметь: осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов лечебного и профилактического назначения. Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.
ПК-3	Организация производства продукции общественного питания в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: организацию ведения технологического процесса при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции лечебного и профилактического назначения. Владеть: методикой определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве продуктов лечебного и профилактического назначения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанный дела»

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Общие понятия о лечебном питании
2. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.
3. Принципы лечебного питания. Характеристика стандартных диет.
4. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях
5. Технология приготовления блюд лечебного питания
6. Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда

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

1. Контактная работа 64(28) часов из них:
лекции - 20(8) часа, лабораторных работ – 30(12) час.
2. Самостоятельная работа 80(116) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 53(122) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления качеством продукции общественного питания в соответствии с рекомендациями международных и национальных стандартов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами в области обеспечения и управления качеством продукции и технологических процессов;
- ознакомить с факторами, влияющими на качество продукции, с методами оценки показателей качества и механизмами управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО и принципами ХАССП, дать рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- сформировать практические подходы по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества на предприятиях общественного питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством в общественном питании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Качество как объект управления. Основные понятия качества
2. Механизм управления качеством продукции

3. Методы управления и контроля качества продукции
4. Государственные и международные стандарты и системы качества
5. Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000. Основные термины и определения, связанные с системой менеджмента качества
6. Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП
7. Аудиты систем качества
8. Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества
9. Оценка затрат на качество

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

1. Контактная работа 41 (10) часов из них:
лекции - 18(4) часов, практические занятия – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа 67 (98) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 62 (93) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.09.02 Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания.

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и умения в производстве современных кондитерских изделий в ресторанах.

Задачами дисциплины является изучение:

- составления и оформления служебных документов;
- заполнения первичных учетных документов по профилю профессиональной деятельности;
- оформления номенклатуры дел;
- формирования дела в соответствии с номенклатурой дел;

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-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1 _{ПК-6} Использует программные продукты в области проектирования; ИД-2 _{ПК-6} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Знать: методы использования программных продуктов в области проектирования Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Владеть: методикой создания комплекта технологической документации для проектов предприятия общественного питания. Знать: правила организации работы с документами. Уметь: заполнять первичные учетные документы по профилю профессиональной деятельности Владеть: навыками и технологией применения отечественного и зарубежного опыта.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях индустрии питания» входит в часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направ-

ленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Документационное обеспечение управления. Введение
2. Системы документации
3. Организация работы с документами

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

1. Контактная работа 41(10) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практические занятия – 18(4) час.
2. Самостоятельная работа 31(62) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 26(57) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных организаций, изучение основ рационального питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры службы питания и её роли в комплексе услуг санаторно-курортных организаций;
- типов и характеристик предприятий питания при санаторно-курортных организациях;
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в санаторно-курортных организациях;
- организации питания и обслуживания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пи-

			щевых продуктов
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<p>Знать: Принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания</p> <p>Уметь: Организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания</p>
		ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	<p>Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	<p>Знать: Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Уметь: Применять способы органи-</p>

	изготовления и специализированных пищевых продуктов		<p>зации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p>
		ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Организация санаторно-курортной деятельности
2. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях

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

1. Контактная работа 59(14) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практических занятий – 36(8) час.

2. Самостоятельная работа 49(94) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 44(89) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и специального программного обеспечения в производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- формирование знаний о сущности, функциях и принципах работы базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение системы знаний об общих функциональных возможностях, структуре и объектах автоматизированных систем для предприятий общественного питания;
- усвоение основных методов и приемов обеспечения защиты Типового решения;
- усвоение правил первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- усвоение правил разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем;
- усвоение правил разработки рецептов с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- приобретение системы знаний о методах контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного 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
УК – 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Знать: стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Уметь: разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Владеть: навыками аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и об-	ИД-1ПК-4 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания. Уметь: управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания. Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала.

	<p>служиванием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ИД-ЗПК-4 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания. Уметь: разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания. Владеть: навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.</p>
--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

1. Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит».
2. Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит».
3. Электронный документооборот и проведение хозяйственных операции в решении «1С: Общепит».
4. Составление и анализ отчетной и аналитической документации в решении «1С: Общепит».

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

1. Контактная работа 41(14) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практические занятия – 18(8) часа.
2. Самостоятельная работа 31(58) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 16(43) часа, на выполнение реферата – 10(10) часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.11.01 Компьютерная графика

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, выполнения эскизов деталей, рабочих чертежей деталей, узлов, составление конструкторской и технической документации производства с помощью компьютерных графических программ КОМПАС 3D и AutoCAD;
- формирование у студентов целостного представления пространственного моделирования и проектирования объектов на компьютере, умения выполнять геометрические построения с помощью компьютера.

Задачами дисциплины является

- ознакомление с методами и способами хранения графической информации с помощью компьютера, дать понятия графических примитивов, алгоритма построения геометрических объектов;

- изучение основных направлений развития информатики в области компьютерной графики и проектирования;
- освоение студентами методов компьютерной геометрии, растровой, векторной и трехмерной графики;
- изучение особенностей современного программного обеспечения, применяемого при создании компьютерной графики;
- формирование навыков работы с графическими библиотеками и в современных графических пакетах и системах.

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	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК} -5 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: алгоритмы построений обратимых чертежей пространственных объектов; алгоритмы решения метрических и позиционных задач; методы построения ассоциативного чертежа пространственной модели; интерфейс компьютерной графической системы КОМПАС 3D;</p> <p>Уметь: составлять чертежи деталей, узлов, свободно читать их; находить нужные панели и команды при выполнении чертежей с применением компьютерных технологий; анализировать поставленную задачу и находить способы ее решения; сохранять в компьютере выполненные чертежи, выводить их на печать</p> <p>Владеть: средствами компьютерной графики (ввод, вывод, отображение, преобразование и редактирование графических объектов); поиском необходимой информации в библиотечном фонде, справочной литературе или в сети Интернет по тематике решения проблемной задачи; - анализом, обработкой и хранением информации.</p>

ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1 _{ПК-6} Использует программные продукты в области проектирования	Знать: современные информационные технологии и программные средства, применяемые при решении Уметь: выбирать информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач Владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий и программных средств
------	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Компьютерная графика» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. КОМПАС-ГРАФИК. Общие сведения
2. Основные команды КОМПАС-ГРАФИК
3. Команды оформления конструкторских документов и команды редактирования
4. Возможности параметризации в системе КОМПАС – ГРАФИК
5. Моделирование трехмерных объектов
6. Создание ассоциативного чертежа в КОМПАС-3D
7. Редактирование моделей. Специальные компьютерные технологии моделирования в КОМПАС-3D
8. Моделирование сборочных единиц в КОМПАС-3D
9. Основные понятия и определения пакет программ AutoCAD

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

1. Контактная работа – 59(14) час, из них:
лекции - 18(4) часа, лабораторные работы – 36 (0) часов, практические занятия - 0(8) часов.
 2. Самостоятельная работа - 49(94) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 44(89) час, на подготовку к промежуточной аттестации –5(5) часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.11.02 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания

Целью дисциплины: формирование теоретических и практических знаний и навыков основ строительства и особенностей эксплуатации коммуникаций предприятий индустрии питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

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

- знать и разбираться в устройстве инженерного оборудования.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	ИД-2ПК-2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: существующие современные строительные материалы, их свойства, методы и место применения; основные положения по эксплуатации зданий Уметь: разбираться в проектировании, организации технической эксплуатации зданий, выполнению ремонтных и строительных работ, разбираться в устройстве инженерного оборудования Владеть: навыками устройства и эксплуатации инженерных коммуникаций зданий

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока-1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1 Введение. Виды и способы организации строительства

Раздел 2 Организация строительного процесса

Раздел 3 Строительные материалы. Классификация и свойства строительных материалов

Раздел 4 Металлы в строительстве. Керамические материалы

Раздел 5 Вяжущие вещества. Строительные растворы и бетоны

Раздел 6 Основные стеновые материалы. Производство силикатного и керамического кирпича

Раздел 7 Теплоизоляционные и звукопоглощающие материалы и конструкции. Кровельные и гидроизоляционные материалы

Раздел 8 Стекло в строительстве. Лакокрасочные изделия

Раздел 9 Микроклимат помещений и системы его обеспечения.

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

1. Контактная работа 53(20) часов в том числе:

- аудиторных 45(18) часов в том числе: лекции- 16(6) часов, практических занятий - 32(12) часов;

2. Самостоятельная работа 55(83) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – -(5) час.

Аттестация – зачет.

Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для эффективного использования современных компьютерных технологий в

области систем автоматизированного проектирования САПР и функционирования предприятий общественного питания.

Задачами дисциплины являются

- ознакомление с современными компьютерными технологиями, принципами системного подхода при проектировании предприятий общественного питания;
- приобретение навыков абстрактного мышления, анализа, синтеза в области оптимизации проектирования предприятий общественного питания на основе САПР;
- осуществление анализа результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, применение практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений в сфере оптимизации проектирования общественных предприятий на основе САПР;
- изучение основ программного и аппаратного обеспечения компьютерной графики, систем автоматизированного проектирования (CAD), автоматизированной технологической подготовки производства (CAM), автоматизации инженерного анализа (CAE) и автоматизированных научных исследований.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-6.	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1 _{ПК-6} . Использует программные продукты в области проектирования	Знать: основные методики разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа Уметь: использовать программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания различного типа. Владеть: методиками разработки комплекта технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа на основе САПР

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» входит в проектный модуль Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Введение. Основы проектирования. Задачи САПР
- Тема 2. Виды моделирования САПР
- Тема 3. Специализированные САПР для предприятий общественного питания
- Тема 4. Оптимизация САПР для предприятий общественного питания
- Тема 5. Электронная документация в САПР
- Тема 6. Основные компоненты и составляющие современных

САПР предприятий общественного питания

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 724/2, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 45 (20) часов из них:

лекции- 20(8) часов, практических занятий 20(10);

2. Самостоятельная работа 27(47) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов. Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: дать представление о национальных чертах характера различных народов мира; сформировать представление о гастрономических традициях как составной части

Задачами дисциплины является изучение:

- ознакомить студентов с историческими основами теории и практики культуры питания, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира;
-изучить взаимосвязи и различия гастрономических аспектов культуры питания народов мира;

-привить знания, понимание и уважение к специфике традиций питания народов - ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов;

-научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для гостей из различных стран мира.

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 управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: источники, правила подбора информации; особенности формальных и неформальных отношений. Уметь: использовать профессионально-ориентированную риторик, соблюдать деловую этику общения; самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу. Владеть: навыками свободно письменной и устной речью; иностранным языком в объеме, необходимым для возможности получения информации из зарубежных источников; средствами коммуникации

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История кулинарного искусства» входит в часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Предмет и содержание дисциплины

2. Исторические корни питания вне дома

3. Формирование национальной и этнической структуры питания народов мира

4. Современные кулинарные традиции народов, проживавших в разных частях земного шара
5. Социальные последствия смены типов питания и глобализации рынков товаров и услуг

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

1. Контактная работа 41(12) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практических работ – 18(6) час.
2. Самостоятельная работа 31(60) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 26(55) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических аспектов этического знания и практических аспектов профессиональной этики. Умение реализовать свой потенциал (знания, умений, опыт, личностные качества) на практике для успешной деятельности в профессиональной и социальной сфере, осознавая ответственность за её результаты

Задачами дисциплины является изучение:

- сформировать у студентов представление о нравственных аспектах профессиональной этики;
- выработать у студентов систему фундаментальных основ этического знания, которые должны стать достоянием личности и войти в структуру её опыта.
- выработать у студентов навыки делового общения и владения основными этическими категориями
- научить оценивать этические явления действительности, формировать приоритетные этические задачи и находить оптимальные способы их решения.

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 управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборуду-	Знать: источники, правила подбора информации; особенности формальных и неформальных отношений. Уметь: использовать профессионально-ориентированную риторику, соблюдать деловую этику общения; самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу. Владеть: навыками свободно письменной и устной речью; иностранным языком в объеме, необходимым для возможности получения информации из зарубежных источников; средствами коммуникации. Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инст-

		<p>дования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-2_{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ружками</p> <p>Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания</p> <p>Знать: международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания</p> <p>Умеет: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания</p>
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИД-1_{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде</p> <p>ИД-3_{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон</p>	<p>Знать: психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности</p> <p>Уметь: исторически анализировать нравственные ситуации</p> <p>Владеть: основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы</p> <p>Знать: основные понятия и категории по этике и делового общения</p> <p>Уметь: работать в команде, учитывать интересы всех сторон</p> <p>Владеть: основами делового общения</p>
УК-5.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий,	<p>Знать: психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности</p> <p>Уметь: исторически анализировать нравственные ситуации</p> <p>Владеть: основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы</p>

		различных социальных групп	
		ИД-4УК-5 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Знать: психолого-педагогические аспекты нравственного развития личности Уметь: исторически анализировать нравственные ситуации Владеть: основами прикладной этики, соблюдать в профессиональной деятельности этические кодексы

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Этика в ресторанном бизнесе» входит в часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе
2. Ресторанный сервис: историческая перспектива
3. Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.

4. Философия сервиса
5. "Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия. Классификация этических кодексов

6. Этикет как признание и поддержание значимости человека

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

1. Контактная работа 41(12) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практических работ – 18(6) час.
2. Самостоятельная работа 31(60) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 26(55) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

Задачами дисциплины являются изучение:

- общих понятий об идентификации и фальсификации пищевых продуктов;
- видов и способов идентификации;
- объектов, субъектов, средств и методов идентификации и фальсификации;
- законодательства России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;
- нормативно-правовой базы идентификации товаров;
- показателей идентификации однородных групп пищевых продуктов;
- возможных видов фальсификации отдельных групп пищевых продуктов;
- критерий и методов обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- правовых, социальных и моральных последствий фальсификации.

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

Код компетен-	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора дости-	Результаты обучения по дисциплине
---------------	--------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

ций		жения компетенции	
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
2. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов
3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц
4. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов
5. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции
6. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции

7. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров (чая, кофе, меда)
8. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из фруктов и овощей
9. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров растительного происхождения

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

1. Контактная работа 41 (10) часов из них:
лекции - 18(4) часов, практические занятия – 18(4) часов.
2. Самостоятельная работа 37 (62) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 32 (57) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации и сертификации на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с действующим законодательством в области стандартизации и сертификации, государственной системой технического регулирования;
- основными понятиями и определениями в области стандартизации и сертификации;
- с порядком проведения работ по сертификации услуг 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-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением техниче-	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандар-	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

	ских и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	тов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация в общественном питании» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Техническое регулирование
2. Методология стандартизации
3. Структурные элементы стандартизации
4. Международная и региональная стандартизация
5. Нормативные документы в индустрии питания
6. Сущность и цели сертификации
7. Структура системы сертификации услуг общественного питания
8. Правила сертификации услуг общественного питания
9. Сертификация производств и систем обеспечения качества

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

1. Контактная работа 41 (10) часов из них:
лекции - 18(4) часов, практические занятия – 18(4) часов.
2. Самостоятельная работа 37 (62) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 32 (57) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков организации банкетов и приемов в ресторанах.

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о банкетах и приемах;
- изучение современных методов и форм обслуживания потребителей на банкетах и приемах;
- изучение концептуальных основ организации трудовых процессов на банкетах и приемах в ресторанах;
- формирование понимания культуры профессиональной деятельности при обслуживании потребителей на банкетах и приемах.

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

Код компетен-	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора дости-	Результаты обучения по дисциплине
---------------	--------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------

ций		жения компетенции	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	<p>Знать: методику планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов</p> <p>Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов</p> <p>Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания банкетов и приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов</p> <p>Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов</p> <p>Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изго-	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	<p>Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p> <p>Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового</p>

	товления и специализированных пищевых продуктов		коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при организации банкетов и приемов Уметь: применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация банкетов и приемов в ресторанах» является дисциплиной по выбору и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание дисциплины

1. Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг.
2. Виды и классификация банкетов.
3. Организация банкетной службы ресторанов
4. Подготовка к проведению банкетного мероприятия
5. Технологии и организация банкетов различных видов
6. Дипломатические приемы
7. Кейтеринг- обслуживание банкетов

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

1. Контактная работа 45(12) часов из них:
лекции - 20(4) часа, практических – 20(6) час.
2. Самостоятельная работа 27(60) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 22(55) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ. 03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по специальным видам услуг и формам обслуживания на предприятиях индустрии питания

Задачами дисциплины является изучение:

- форм, методов и средств обслуживания;
- классификации услуг общественного питания;
- состава торговых помещений и их оснащения;
- подготовки залов к обслуживанию, способов подачи блюд и закусок;
- специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания;
- современных видов услуг и форм обслуживания.

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 определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	<p>Знать: методику планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания..</p> <p>Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания..</p> <p>Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Знать: стандарты, регламенты и инструкции по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества</p> <p>Владеть: навыками осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания в процессе предоставления специальных видов услуг и обеспечением их качества.</p> <p>Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудово-	<p>Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>Уметь: применять способы организации</p>

	предприятия технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	го коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания Уметь: применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при оказании специальных видов услуг и форм обслуживания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания» является дисциплиной по выбору и входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание дисциплины

1. Характеристика методов и форм обслуживания. Виды и характеристика торговых помещений. Оснащение торговых помещений
2. Подготовка зала к обслуживанию потребителей Способы подачи блюд и закусок
3. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
4. Обслуживание проживающих в гостиницах.
5. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
6. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.
7. Современные виды услуг и формы обслуживания
8. Прогрессивные формы и методы обслуживания потребителей по месту работы и учебы
9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне

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

1. Контактная работа 45(12) часов из них:
лекции - 20(4) часа, практических – 20(6) час.

2. Самостоятельная работа 27(60) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 22(55) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов. Аттестация – зачет.

ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью дисциплины являются:

- формирование социально-политических компетенций обучающихся посредством правильного понимания и умения теоретически различать виды терроризма в процессе изучения таких базовых понятий, как: терроризм, идеология терроризма, террористическая угроза, террористический акт, международный терроризм, экстремизм, сепаратизм, ксенофобия, мигрантофобия, национализм, шовинизм, межнациональные и межконфессиональные конфликты, информационная среда, национальная безопасность, безопасность личности, культура межнационального общения и др.

- углубление коммуникативной, социально-психологической, социально-правовой, информационной и социально-личностной компетенций в области противодействия идеологии терроризма.

Задачи дисциплины:

- обновление коммуникативной, информационной компетентности уважительного отношения к разным этнокультурам и религиям, готовности и способности взаимодействовать в поликультурной и инокультурной среде;

- знание конституционных прав и обязанностей граждан, правовых основ обеспечения безопасности;

- знание нормативно-правовой базы противодействия терроризму;

- знание основных рисков и угроз национальной безопасности России, умение критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире;

- формирование гражданственности и социальной активности.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-2 УК-11 Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Знать: основные правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности Уметь: анализировать действующие правовые нормы Владеть: способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» входит в факультатив, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность - Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

1. Международный терроризм как глобальная геополитическая проблема современности
2. Экстремизм и терроризм как угрозы национальной безопасности России
3. Информационное противодействие идеологии терроризма
4. Основы антитеррористической политики российского государства
5. Безопасность личности в условиях террористической угрозы

6. Культура межнационального общения как фактор противодействия терроризму

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

1. Контактная работа – 23(6) час, из них:
лекции - 89(2) часа, практические занятия - 9(2) часов.

2. Самостоятельная работа - 13(30) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 8(235) час, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов. Аттестация – зачет.

ФТД.02 Эстетика оформления ресторанный продукции

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – дать будущим специалистам в области ресторанного бизнеса систематизированные знания основ дизайна и карвинга блюд, технологии приготовления ресторанный продукции, позволяющие грамотно организовать работу службы питания в предприятиях разных категорий и классов

Задачи дисциплины:

- ознакомить с дизайном, карвингом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- сформировать понимание эстетического восприятия и оформления блюд и изделий, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям в области кулинарного мастерства

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления Уметь: Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде Владеть: Навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологи-	Знать: Нормативно- технологическую документацию, технологические регламенты,

		ческие регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	стандарты предприятия общественного питания Уметь: Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления Владеть: Навыками разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Эстетика оформления ресторанной продукции» является факультативной дисциплиной, включенной в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

1. Предмет эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.
2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.
3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.

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

1. Контактная работа 23(6) часов из них:
лекции - 9(2) часа, практические занятия – 9(2) час.
2. Самостоятельная работа 13(30) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 8(25) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.