

## Б1.Б.1 История

### 1.Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
<b>ОК-2</b>	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- предмет истории России, его роль и место в жизни современного общества</li><li>- социальную структуру и общественную жизнь России на современном этапе</li></ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- выразить свою позицию по вопросам исторического наследия</li></ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками целостного подхода к анализу проблем общества</li></ul>
<b>ОК-6</b>	Способностью работать в коллективе, толерантно	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные исторические этапы развития</li></ul>

	воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Российского государства <b>уметь:</b> - анализировать исторические факты, выражать и обосновывать свою позицию по отношению к историческому прошлому <b>Владеть навыками:</b> - подготовки письменных и электронных вариантов работ по общественно-политической и исторической проблематике
--	---	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 88(19), в том числе:
  - аудиторных 72(10) часов, в том числе: лекции – 36(4) часов, практических занятий – 36(6) часов
  - внеаудиторных 16(9) часов.
2. Самостоятельная работа - 92(161) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.

Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.2 Философия

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

#### **Задачи дисциплины:**

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

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

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

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

Дисциплина «Философия» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации 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- 180/5, в том числе по ОФО (ЗФО):**

1. Контактная работа 88(19), в том числе:
  - аудиторных 72(10) часов, в том числе: лекции – 36(4) часов, практических занятий – 36(6) часов
  - внеаудиторных 16(4) часов.
2. Самостоятельная работа - 92(161) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) час.

Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.3 Иностранный язык

### 1. Цель 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 направления подготовки

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК – 5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<b>Знать:</b> основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении; межкультурные различия, культурные традиции и реалии, культурное наследие своей страны и страны изучаемого языка; <b>Уметь:</b> сообщать информацию на основе прочитанного текста в форме подготовленного монологического высказывания (презентации по предложенной теме); <b>Владеть:</b> методами получения информации из отечественных и зарубежных источников на иностранном языке.

ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать:</b> основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране изучаемого языка; основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране изучаемого языка.</p> <p><b>Уметь:</b> развертывать предложенный тезис в виде иллюстрации, детализации, разъяснения;</p> <p><b>Владеть:</b> достаточным для повседневного и делового профессионального общения количеством лексического материала, способствующего последующему изучению и осмыслению зарубежного опыта в профилирующей и смежной областях профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работе.</p>
------	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенные 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

**Раздел I.** Introductory Grammar Course

**Раздел II.** Learning Foreign Languages.

**Раздел III.** English Lessons.

**Раздел IV.** Working Day.

**Раздел V.** Future Profession.

**Раздел VI.** Spare Time.

**Раздел VII.** A Friend of Mine.

**Раздел VIII.** The House

**Раздел IX.** Famous People.

**Раздел X.** A Talk on Education.

**Раздел XI.** Traveling.

**Раздел XII.** Russian Federation.

**Раздел XIII.** The UK.

**Раздел XIV.** History of Food Industry

**Раздел XV.** Human Diet

**Раздел XVI.** Meals

**Раздел XVII.** Meat Products

**Раздел XVIII.** Dairy Products

**Раздел XIX.** Sugar and Confections

**Раздел XX.** Fruit and Vegetable Processing

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

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

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

**Аттестация – экзамен**

## Б1.Б.4 Экономика

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цели дисциплины:** формирование у студентов знаний о явлениях и процессах экономической жизни общества, о методах и инструментах изучения этих явлений, о способах и средствах решения экономических проблем.

**Задачи дисциплины:**

- дать студентам основы экономической теории, закономерности функционирования экономики как хозяйственной системы;
- изучить основные понятия, принципы, механизмы и законы функционирования, а также основные методы управления рыночной экономикой;
- усвоить принципы функционирования денежной, кредитной, финансовой, налоговой систем в условиях рыночной экономики

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	<b>Знать:</b> теоретические основы функционирования рыночной экономики. <b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории. <b>Владеть:</b> методами проведения экономических исследований.
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<b>Знать:</b> методы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания. <b>Уметь:</b> проводить комплексный коэффициентный анализ финансового состояния предприятия. <b>Владеть:</b> навыками расчета коэффициентов, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность предприятия питания.



ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<b>Знать:</b> категориальный аппарат системы стратегического развития предприятия с учетом множественных факторов. <b>Уметь:</b> проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов. <b>Владеть:</b> навыками проведения оценки рынка и рисков, проведения аудита финансовых и материальных ресурсов.
ПК-22	готовностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.	<b>Знать:</b> категориальный аппарат по оценке финансового состояния предприятия. <b>Уметь:</b> рассчитать и провести мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия. <b>Владеть:</b> навыками расчета показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

#### 4. Содержание дисциплины

1. Теоретические основы экономики.
2. Рыночный механизм: спрос, предложение, цена, эластичность. Потребительский рынок и потребительское поведение.
3. Издержки производства и прибыль фирмы.
4. Конкуренция. Максимизация прибыли и оптимальный выпуск.
5. Рынки труда и капитала.
6. Рынок земельных ресурсов и рента.
7. Макроэкономическая нестабильность: экономический рост и циклы.
8. Макроэкономическая нестабильность: безработица, инфляция.

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

1. Контактная работа 70(21) часов в том числе:  
в том числе: лекции- 18(6) часов, практических занятий 36(6) часов;
2. Самостоятельная работа 38(87) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.  
Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.5 Социология

### 1.Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины являются изучение:**

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные разделы и направления философии</li><li>- методы и приемы философского анализа проблем</li><li>- основные теории, понятия и модели социологии и политологии</li><li>- социальную специфику развития общества, закономерности становления и развития социальных систем, общностей, групп, личностей</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать состояние социальной среды, в которой реализуются управленческие процессы, её составляющие и факторы этого анализа</li></ul> <b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- качественными и количественными методами социологических исследований</li></ul>
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития, типы и структуры социальных организаций</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять современные социальные технологии для реализации управленческих процессов в обществе и его различных подсистемах;</li></ul> <b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- качественными и количественными методами социологических исследований</li></ul>

<b>ОК-7</b>	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> - социальную специфику развития общества, закономерности становления и развития социальных систем, общностей, групп, личностей <b>Уметь:</b> - анализировать состояние социальной среды, в которой реализуются управленческие процессы, её составляющие и факторы этого анализа <b>Владеть:</b> - качественными и количественными методами социологических исследований
-------------	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

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

### 4. Содержание дисциплины

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

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

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

- аудиторных - 54(8) часов, в том числе: лекции – 18(4) часов, практических занятий – 36(4) часов

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

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.6 Менеджмент

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<b>Знать:</b> Теоретические основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности <b>Уметь:</b> Использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности <b>Владеть:</b> Навыками использования экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать	<b>Знать:</b> Теоретические основы мотивации в деятельности современных организаций <b>Уметь:</b> Осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах <b>Владеть:</b> Навыками оценки

	результаты мотивации и стимулировать работников производства	результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК- 12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	<p><b>Знать:</b> Основные критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения</p> <p><b>Уметь:</b> Оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками оценки профессионального уровня персонала и оценки наличие требуемых умений у членов команды</p>
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей	<p><b>Знать:</b> Основы планирования и анализа программы обеспечения, поддержки лояльности персонала</p> <p><b>Уметь:</b> Планировать и анализировать лояльность персонала по отношению к предприятию</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками планирования и анализа деятельности работников с учетом их должностных обязанностей</p>

ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<b>Знать:</b> Теоретические основы оценки профессионального уровня персонала <b>Уметь:</b> Проводить аттестацию работников производства и принимать по ним решения <b>Владеть:</b> Навыками оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами
-------	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 63(14) часов из них:  
лекции - 18(4) часов, практических занятий  
36(4) часов;
  2. Самостоятельная работа 45(94) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
- Аттестация – зачет.

#### 4. Б1.Б.7 Маркетинг

##### 5. 1. Цель и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> методы поиска информации <b>Уметь:</b> находить информацию по заданной теме, в том числе нормативно-техническую документацию <b>Владеть:</b> навыками поиска и обработки информации в своей профессиональной области.

ПК-10	<p>способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p><b>Знать:</b> цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции; инструменты и технологии регулирующего воздействия при реализации управленческого решения.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать информацию по результатам продаж; принимать решения в области контроля процесса продаж</p> <p><b>Владеть:</b> навыками товародвижения процессами на предприятиях питания. и логистическими процессами на предприятиях питания</p>
ПК-15	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знать:</b> количественные и качественные методы анализа среды, процессов в деятельности предприятий общественного питания; методологии и методику применения количественных и качественных методов анализа к оценке состояния экономической, социальной среды; основные математические модели принятия решений.</p> <p><b>Уметь:</b> структурировать информацию о деятельности предприятий общественного питания; использовать совокупность количественных и качественных методов анализа для оценки состояния экономической, социальной среды, деятельности предприятий общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками сравнительного анализа на основе самостоятельной разработки критериев; навыками количественного и качественного сравнительного анализа на основе сложных критериев; навыками прогнозирования процессов и процедур в деятельности предприятий общественного питания.</p>



ПК-19	владением нормативноправовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в области продаж продукции производства и услуг; основные положения и нормы конституционного, гражданского в области продаж продукции производства и услуг. <b>Уметь:</b> использовать нормативно-правовые знания в области продаж продукции производства и услуг. <b>Владеть:</b> навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в области продаж продукции производства и услуг.
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникационные умения	<b>Знать:</b> способы мотивации и стимулирования работников предприятий <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; проявлять коммуникативные умения <b>Владеть:</b> приемами поиска необходимой информации в области мотивации и стимулирования работников предприятия; коммуникационными умениями

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4 Содержание дисциплины

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

Тема 12. Сбытовая политика предприятия

Тема 13. Международный маркетинг

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

1. Контактная работа 49(14) часов из них:

лекции- 20(4) часов, лабораторных занятий 20(4) часов;

2. Самостоятельная работа 59(94) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.8 Математика

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

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

	результаты экспериментов	<p><b>Уметь:</b> Пользоваться учебной литературой для выработки математических и профессиональных способов деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> Методикой построения анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических явлений (в части компетенций, соответствующих методам математики); грамотной математической речью, математической аргументацией, математическими методами моделирования действительности.</p>
--	--------------------------	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математика» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Экономическая безопасность и устойчивое развитие».

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Линейная алгебра.

Раздел 2. Векторная алгебра

Раздел 3. Аналитическая геометрия

Раздел 4. Дифференциальное исчисление функции одной переменной.

Раздел 5. Интегральное исчисление функции одной переменной.

Раздел 6. Функции многих переменных.

Раздел 7. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 8. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 9. Дискретная математика и математическая логика.

Раздел 10. Теория вероятностей

Раздел 11. Математическая статистика

**5. Общая трудоемкость-** часов/зачетных единиц-**396/11**, в том числе по ОФО (ЗФО)

1. Контактная работа **236(53)** часов, в том числе:

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

групповые консультации- **12(8)**; контрольные балльно – рейтинговые мероприятия -**9(0)**;  
промежуточная аттестация - **17(9)**;

2. Самостоятельная работа- **160(343)**, в том числе: самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – **123(334)**; подготовка к промежуточной аттестации-**37(9)** часов. Аттестация- 1,2 семестр-зачеты, 3 семестр-экзамен (ОФО). На ЗФО- 2 семестр -зачет, 3 семестр- экзамен.

## Б1.Б.9 Физика

### 1. Цель и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.	<b>Знать:</b> О физических (общих) формах движения материи, их взаимных превращениях, а также свойства вещества и поля, что в основе нашего представления о природе лежит материалистическое миропонимание. <b>Уметь:</b> Разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке, уметь применять законы сохранения. <b>Владеть:</b> Математическими методами при описании типовых задач при изменении материи.
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> Основные физические явления, фундаментальные понятия и законы классической и современной физики, современную научно-техническую базу. <b>Уметь:</b> Применять полученные знания по физике для изучения других дисциплин, выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах своей профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> Современной научной аппаратурой, навыками ведения физического эксперимента.

ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых	<b>Знать:</b> Основные положения организационной деятельности по техническому оснащению перевооружению технических процессов. <b>Уметь:</b> Анализировать и обрабатывать информацию при решении проблем профессиональной деятельности. Владеть: Компьютерными технологиями в области естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	<b>Знать:</b> Основные направления научно-технического процесса в производстве. <b>Уметь:</b> Разбираться в принципах устройства и функциональных возможностях заданных методик и экспериментальных установок. <b>Владеть:</b> Методикой проведения теоретических, экспериментальных и практических исследований с использованием инновационных технологий.
ПК-26	Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	<b>Знать:</b> Основные понятия и методы проводимых экспериментов, методы расчета параметров, современную научно-техническую базу. <b>Уметь:</b> Применять математические понятия и физические законы при анализе проводимых экспериментов. <b>Владеть:</b> Современными методами теоретических, экспериментальных и практических исследований при проведении физических измерений в области производства продукции питания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 151(47) часов в том числе: лекции- 36(10) часов, практических занятий – 18(4) часов, лабораторных занятий 72(20) часов; групповых консультаций – 6(6) часа; контрольные балльно-рейтинговых мероприятия – 6(0); промежуточная аттестация – 4(4).

2. Самостоятельная работа 137(239) часов из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 105(230); на подготовку к промежуточной аттестации – 32(9) часа.

3. Аттестация – I семестр- зачет, II семестр- экзамен.

## Б1.Б.10 Экология

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>Знать:</b> приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций <b>Уметь:</b> использовать приемы оказания первой помощи. <b>Владеть:</b> методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации <b>Владеть:</b> методами поиска, хранения, обработки и анализа информации
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства	<b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания <b>Уметь:</b> обосновывать принятие конкретных технических решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. <b>Владеть:</b> методами поиска обработки и анализа информации при выборе технические средства
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов	<b>Знать:</b> основные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива. <b>Уметь:</b> практически использовать полученные знания при планировании и организации производства. <b>Владеть:</b> современными методами управления и производства.



	управления.	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<b>Знать:</b> основные параметры измерений, составлений и описание проводимых экспериментов. <b>Уметь:</b> подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; <b>Владеть:</b> статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4 Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Предмет, методы, задачи и краткая история экологии.

Раздел 2. Биосфера и человек.

Раздел 3. Энергия в окружающей среде. Экосистемы, структура и продуктивность.

Раздел 4. Антропогенное воздействие на природу.

Раздел 5. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охрана окружающей среды.

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

Раздел 7. Основы экологического мониторинга.

Раздел 8. Пути решения экологических проблем.

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

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

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

2. Самостоятельная работа 38(91) часов из них на подготовку к промежуточной аттестации 27(4) часов.

Аттестация - экзамен

## Б1.Б.11 Информатика

### 1. Цели и задачи дисциплины.

Целями дисциплины являются:

- формирование у студента системы знаний, умений и навыков в области информатики в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.
- обеспечение устойчивых навыков работы на персональном компьютере (ПК) с использованием современных информационных технологий в экономической сфере деятельности;
- обучение студентов основам современной методологии использования компьютерных информационных технологий и практической реализации их основных элементов с использованием ПК и программных продуктов общего назначения;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков использования компьютерной техники и информационных технологий для решения экономических задач в области специальных знаний.

Задачами дисциплины являются:

- изучение технических и программных средств реализации информационных процессов;
- овладение стандартными приемами работы на персональном компьютере;
- изучение текстового и табличного процессоров;
- изучение методов создания баз данных и управления ими;
- получение навыков работы в компьютерных сетях.

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

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информатика» входит в базовую часть Блока 1 Дисциплины (модули), включенных в рабочий 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. Общие характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.

Раздел 2. Технические средства реализации информационного процесса.

Раздел 3. Программные средства реализации информационных процессов.

Раздел 4. Локальные и глобальные сети.

Раздел 5. Защита информации в сети.

Раздел 6. Базы данных.

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

1. Контактная работа **88(25)** часов, в том числе:

лекции-**36(8)** , лабораторные работы - **36(8)**;

групповые консультации- **4(4)**; контрольные балльно – рейтинговые мероприятия -**3(0)**;

промежуточная аттестация - **9(5)**;

2. Самостоятельная работа- **92(155)**, в том числе: самостоятельное изучение отдельных тем модуля , подготовка к практическим занятиям – **65(151)**; подготовка к промежуточной аттестации-**27(4)** часов. Аттестация- - экзамен.

## Б1.Б.12.1 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.

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теоретическая механика» входит в базовую 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. Основные понятия и аксиомы статики. Связи и реакция связей. Система сходящихся сил. Момент силы.

Раздел 2. Система сил, произвольно расположенных на плоскости.

Раздел 3. Пространственная система сил.

Раздел 4. Скорость и ускорение точки.

Раздел 5. Вращательное и плоское движение твердого тела.

Раздел 6. Сложное движение точки.

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

Раздел 8. Импульс силы

Раздел 9. Принцип возможных перемещений

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

1. Контактная работа – 45(14) часов в том числе: лекции- 18(4) часа, практических занятий 18(4) часов, групповые консультации – 2(2) часа, контрольные балльно-рейтинговые мероприятия – 3(0) часа, промежуточная аттестация – 4(4) часа.

2. Самостоятельная работа – 27(58) часа, из них на самостоятельное изучение тем – 22(53), подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

## Б1.Б.12.2 Сопротивление материалов

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** являются:

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

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

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основные понятия. Общие принципы расчета на прочность.

Раздел 2. Растяжение-сжатие прямого бруса. Метод расчета на прочность по допускаемым напряжениям.

Раздел 3. Сдвиг и кручение.

Раздел 4. Геометрические характеристики поперечных сечений стержней.

Раздел 5. Прямой поперечный изгиб.

Раздел 6. Основы напряженного и деформированного состояния в точке тела. Расчет тонкостенных сосудов.

Раздел 7. Гипотезы пластичности и разрушения.

Раздел 8. Сложное сопротивление.

Раздел 9. Устойчивость сжатых стержней.

Раздел 10. Динамическое действие нагрузок. Понятие о расчете на прочность при переменных во времени напряжениях.

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

1. Контактная работа 45(16) часов.

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

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.13 Биохимия

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является изучение:

- химического состава и строения живых организмов, обмена веществ и энергии, их роли в поддержании жизни;

- биохимических методов анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- влияния условий технологии производства продукции на протекание биохимических реакций;

- важности комплекса знаний о химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	<b>Знать:</b> особенности технологических процессов производства продукции питания различного назначения. <b>Уметь:</b> применять знания, приобретенные в результате изучения биохимии для усовершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения. <b>Владеть:</b> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический	<b>Знать:</b> фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов общественного питания из растительного и животного сырья. <b>Уметь:</b> применять химические, физико-химические, биохимические методы для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества и качества готовой продукции.



	процесс производства продукции питания.	<b>Владеть:</b> навыками использования технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и осуществлять процесс их производства.
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	<b>Знать:</b> методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания. <b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал. <b>Владеть:</b> навыками проведения химических, физико-химических и биохимических исследований по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Белковые вещества

Раздел 2. Ферменты.

Раздел 3. Витамины и гормоны.

Раздел 4. Углеводы и липиды.

Раздел 5. Нуклеиновые кислоты.

Раздел 6. Обмен белков и аминокислот.

Раздел 7. Обмен углеводов и липидов.

Раздел 8. Брожение и дыхание, взаимосвязь и регуляция обменных процессов.

Раздел 9. Фотосинтез.

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

**1. Контактная работа 88(29) часов** в том числе:

лекции- 18(4) часов, лабораторных занятий 36(2), практических занятий -18 часов;

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

Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.14 Органическая химия

### 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.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> теоретические основы органической химии, свойства важнейших классов органических соединений во взаимосвязи со строением, краткие исторические сведения о роли российских и зарубежных ученых в развитии органической химии. <b>Знать</b> методы и приемы философского анализа проблем. <b>Уметь:</b> подготовить и провести эксперимент по изучению свойств и идентификации классов органических соединений. <b>Владеть:</b> навыками проведения экспериментов, методами выделения, очистки, идентификации органических веществ.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> правила проведения исследований по заданной методике и анализировать результаты эксперимента. <b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента. <b>Владеть:</b> навыками работы в химической лаборатории с соблюдением правил безопасности при контакте с органическими веществами, навыками проведения исследований по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и сделать соответствующие выводы.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

1. Теоретические основы органической химии.
2. Углеводороды. Алканы.
3. Алкены. Алкины. Диеновые углеводороды. Ациклические углеводороды.
4. Галогенпроизводные.
5. Спирты. Простые эфиры и эфиры неорганических кислот.
6. Альдегиды и кетоны.
7. Карбоновые кислоты.
8. Сложные эфиры. Жиры (липиды). Дикарбоновые кислоты. Липиды. Непредельные кислоты.
9. Окси-, альдегидо- и кетокислоты.

10. Углеводы.
11. Амины и амиды.
12. Аминокислоты и белки.
13. Арены.
14. Фенолы.
15. Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.

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

1. Контактная работа 88(31) часов, из них: лекций – 18(6) часов, лабораторных работ – 36(12), практических занятий – 18(4),

2. Самостоятельная работа 92(149) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям – 65(145).

Аттестация – экзамен

## Б1.Б.15 Неорганическая химия

### 1. Цель и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины являются:**

- формирование научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров;
- формирование знаний основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
- формирование представлений о всеобщей взаимосвязи химических явлений, материальности мира и объективности его существования, простейших методах химических исследований;
- получение полноценных знаний, основанных на конкретных представлениях об изучаемых веществах и их превращениях, понимание основ химии и роли опыта в ней;
- приобретение умения анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений;
- приобретение навыков в применении химических законов для решения конкретных задач с проведением количественных вычислений и использовании учебной, справочной и специальной литературы;
- получение прочных знаний фундаментальных понятий и законов для применения их в науке, технике и производстве.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> фундаментальные разделы неорганической химии; химические элементы и их соединения <b>Уметь:</b> проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций <b>Владеть:</b> методами определения концентраций в растворах; методами синтеза неорганических соединений.
ПК-26	Способностью	<b>Знать:</b> методы и средства химического

	<p>измерять и составлять описание экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>исследования веществ и их превращений  <b>Уметь:</b> проводить расчеты концентрации растворов различных соединений.  <b>Владеть:</b> навыками выполнения химических лабораторных операций.</p>
--	---	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Основные понятия и законы стехиометрии
- Тема 2. Строение атома. Периодический закон Д.И. Менделеева.
- Тема 3. Химическая связь и строение молекул
- Тема 4. Основные закономерности протекания химических реакций.
- Тема 5. Растворы.
- Тема 6. Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии
- Тема 7. Комплексные соединения
- Тема 8. Химия элементов 1 и 2 группы
- Тема 9. Химия элементов 17 группы.
- Тема 10. Химия элементов 16 группы
- Тема 11. Химия элементов 15 группы
- Тема 12.. Общая характеристика переходных металлов. Металлы 3-7 групп
- Тема 13. Переходные металлы 8-12 групп
- Тема 14. Элементы 13 и 14 групп

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

1. Контактная работа - 88(31) часов из них:
    - лекции - 18(6) часов, лабораторных занятий - 36(12) часов, практических занятий - 18(4)ч.
  2. Самостоятельная работа - 56(113) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
- Аттестация – экзамен.

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

### **1. Цели и задачи дисциплины**

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

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

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

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	<b>Знать:</b> особенности технологических процессов производства продукции питания различного назначения. <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. <b>Владеть:</b> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, <b>Уметь:</b> организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <b>Владеть:</b> навыками использования химических, физико-химических, физических методов для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества и качества готовой продукции.
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	<b>Знать:</b> методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний аналитической химии и физико-химических методов анализа. <b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике; анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал. <b>Владеть:</b> навыками проведения исследования по заданной методике.

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

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

## **4. Содержание дисциплины**

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

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

2. Контактная работа 88(19) часов, из них: лекций – 18(4) часов, лабораторных работ – 36 (4), практических занятий – 18(2),

2. Самостоятельная работа 56(125) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям – 29(121).

Аттестация – экзамен

## Б1.Б.17 Физическая и коллоидная химия

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** являются изучение:

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

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

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



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

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

### **4. Содержание дисциплины**

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

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

**1. Контактная работа 88(29) часов** в том числе:

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

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

Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания

### 1. Цель и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины являются:**

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, анализировать причины возникновения дефектов и брака продукции <b>Владеть:</b> современными методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции  <b>Уметь:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания  <b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания и порядок их разработки; виды сопроводительных документов на сырье, полуфабрикаты и продукты, поступающие на предприятия общественного питания  <b>Уметь:</b> организовать документооборот по производству на предприятии общественного питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания  <b>Владеть:</b> способностью организовать документооборот по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>
ПК-17	<p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p><b>Знать:</b> способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов  <b>Уметь:</b> организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания  <b>Владеть:</b> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов</p>

		производства продукции питания
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знать:</b> научные принципы, общетехнические концепции, отечественные и зарубежные технологии производства продуктов питания</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, использовать информационные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать фундаментальные научные представления и знания в области производства продуктов питания в сфере профессиональной деятельности</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4 Содержание дисциплины

Модуль 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Модуль 2. Технология продукции общественного питания

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

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

Тема 3. Технология супов

Тема 4. Технология соусов

Тема 5. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов

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

Тема 7. Технология кулинарной продукции из гидробионтов

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

Тема 9. Технология холодных и горячих закусок

Тема 10. Технология сладких блюд

Тема 11. Технология напитков

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

1. Контактная работа 98 (65) часов, из них: лекций – 18(12) часов, лабораторных работ – 36 (24), практических занятий – 18(4),

курсовая работа – 10 (10) часов.

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

## Б1.Б.19 Теоретические основы инновационной политики

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у студентов современного экономического мышления, системы знаний об инновационной сфере и инновационной политике, закономерностях и тенденциях их функционирования, формирование на этой основе соответствующих профессиональных качеств будущих квалифицированных специалистов.

#### **Задачи дисциплины:**

- *ознакомление* с теоретическим содержанием современной инновационной политики, ее фундаментальными проблемами и перспективами развития прогрессивных форм инновационной организации;
- *овладение* понятийным аппаратом теории инновационной политики, основными закономерностями и тенденциями, как основы принятия эффективных решений;
- *приобретение* опыта анализа проблемных вопросов функционирования инновационной сферы;
- *усвоение* теоретических основ оценки степени развитости инновационной политики в экономической системе;
- *усвоение* общенаучных методов познания в рамках методологии экономической науки при изучении инновационных аспектов функционирования общества;
- *формирование* навыков, образующих экономическую основу мышления.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<b>Знать:</b> основные понятия и элементы государственной инновационной политики. Планирование инновационных процессов в государственной политике. Принципы формирования государственной инновационной политики. Основное содержание стратегии государства в области инноваций. <b>Уметь:</b> прогнозировать развитие государственной инновационной политики. Оценивать влияние государственной инновационной политики на различные сферы жизни общества. Ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией государственной инновационной политики. <b>Владеть:</b> информацией об основах государственной инновационной политики в России. Навыками анализа информации в области инноваций. Способностью оценивать полезность тех или иных инноваций для государства и

		общества.
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<b>Знать:</b> технологические нововведения и инновации. Методы расчета и эффективность работы технологического оборудования. <b>Уметь:</b> оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. Рассчитывать основные показатели эффективности инновационных проектов. <b>Владеть:</b> методикой расчета эффективности инновационного проекта.
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<b>Знать:</b> системы контроля деятельности производства. <b>Уметь:</b> оценивать результативность управленческих решений, применяемых для реализации инновационной политики. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. <b>Владеть:</b> методами формирования и оценки эффективности управленческих решений, применяемых для реализации инновационной политики. Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теоретические основы инновационной политики» входит в базовую 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. Национальная экономика и ее структурно-инновационная трансформация. Технологические нововведения и инновации: природа и определения

Тема 2. Государственная инновационная политика

Тема 3. Региональная инновационная политика.

Тема 4. Инновационная политика предприятия. Инновационный проект

Тема 5. Формирование портфеля инновационных проектов. Оценка эффективности управление рисками инновационных проектов.

Тема 6. Зарубежный опыт регулирования инновационной сферы. Подготовка кадров в инновационной экономике

Тема 7. Интегрированные производственные структуры как субъекты инновационной деятельности.

Тема 8. Практическая реализация инновационной политики.

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

1. Контактная работа: 45 (14), в том числе:

лекций 18 (4) часов, практических 18 (4) часов;

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

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.20 Начертательная геометрия

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины являются:**

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>знать:</b> способы задания точки, прямой, плоскости на комплексном чертеже; способы преобразования чертежа; <b>уметь:</b> пользоваться стандартами и справочной литературой, а также средствами компьютерной графики; <b>владеть:</b> основными техническими процессами изготовления деталей.
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>знать:</b> построение чертежей поверхностей и их пересечение; построение аксонометрических проекций. <b>уметь:</b> строить изображения пространственных форм на плоскости, т.е. составлять чертеж; мысленно воспроизводить пространственную форму изображённого на чертеже предмета, выполнять анализ и синтез пространственных отношений на основе графических моделей пространства. <b>владеть:</b> информацией о международных стандартах; средствами компьютерной графики (ввод, вывод, отображение, преобразование и редактирование графических объектов).



ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<b>знать:</b> построение аксонометрических проекций <b>уметь:</b> мысленно воспроизводить пространственную форму изображённого на чертеже предмета, выполнять анализ и синтез пространственных отношений на основе графических моделей пространства <b>владеть:</b> навыками изображений технических изделий, оформления чертежей и электрических схем, с использованием соответствующих инструментов графического представления информации и составления спецификаций
------	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Начертательная геометрия» входит в базовую 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. Введение Ортогональные проекции точки.
- Раздел 2. Ортогональные проекции прямой.
- Раздел 3. Взаимное расположение прямых. Плоскость.
- Раздел 4. Взаимное расположение плоскостей.
- Раздел 5. Способы преобразования чертежа.
- Раздел 6. Многогранники. Поверхности вращения.
- Раздел 7. Взаимное пересечение поверхностей.
- Раздел 8. Касательные плоскости.
- Раздел 9. Аксонометрия.
- Раздел 10. Линии чертежа. Шрифты.
- Раздел 11. Лекальные кривые.
- Раздел 12. Проекционное черчение.
- Раздел 13. Машиностроительное черчение.

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

1. Контактная работа 88(29) часов в том числе:  
- лекции - 36(8) часов, лабораторных занятий - 36(12) часов.
2. Самостоятельная работа 56(115) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 19(101) часов; подготовка к промежуточной аттестации – 27(4) часов. Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.21 История и культура народов КБР

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<b>знать:</b> – основные направления, проблемы, теории и методы истории – основные этапы и ключевые события истории народов КБР с древности до наших дней; выдающихся деятелей края <b>уметь:</b> – оперировать базовыми понятиями, теоретическими и ценностными конструктами учебного курса – логически мыслить, вести научные дискуссии <b>владеть:</b> – методологии и теории исторической науки, ее основных принципов
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>знать:</b> – основные этапы и содержание истории кабардинцев и балкарцев с древнейших времен до наших дней – усвоить исторический опыт человечества в целом и своего народа в особенности – определить особое значение истории для осознания поступательного развития общества, его единства и противоречивости <b>уметь:</b> – систематизировать полученные знания <b>владеть:</b> – методологии и теории исторической науки, ее основных принципов

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «История и культура народов КБР» входит в базовую 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 разделов дисциплины

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

Тема 2. Общественные отношения и политический строй

Тема 3. Вхождение народов Кабардино-Балкарии в состав России

Тема 4. Кавказская война

Тема 5. Материальная культура кабардинцев и балкарцев

Тема 6. Этикетные нормы кабардинцев и балкарцев

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

Тема 8. Великая Отечественная война. Депортация балкарского народа

Тема 9. Кабардино-Балкария во второй половине XX века

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц - 72/2, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 45(14) часов в том числе:

- аудиторных 36(8) часов, в том числе: лекции - 18(4) часов, практических занятий – 18(4) часов.

- внеаудиторных 14(6);

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

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** являются изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-9	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p><b>Знать:</b> вопросы защиты населения и территорий от природных, техногенных и военных чрезвычайных ситуаций; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; оказывать при необходимости первую медицинскую помощь пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; оказывать при необходимости первую медицинскую помощь пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Владеть навыками:</b> использования средств индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; оказания при необходимости первой медицинской помощи пострадавшим и содействовать в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p>

		ситуаций
ПК-3	<p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p><b>Знать:</b> вопросы обеспечения безопасного труда на объектах экономики; вопросы соблюдения основных принципов регулирования трудовых отношений между работодателем и работником в сфере труда; вопросы рационального устройства производственной вентиляции, освещения, отопления с целью создания комфортных условий для производства работ</p> <p><b>Уметь:</b> решать вопросы обеспечения безопасного труда на объектах экономики; решать вопросы соблюдения основных принципов регулирования трудовых отношений между работодателем и работником в сфере труда; решать вопросы рационального устройства производственной вентиляции, освещения, отопления с целью создания комфортных условий для производства работ</p> <p><b>Владеть навыками:</b> обеспечения безопасного труда на объектах экономики; соблюдения основных принципов регулирования трудовых отношений между работодателем и работником в сфере труда; рационального устройства производственной вентиляции, освещения, отопления с целью создания комфортных условий для производства работ</p>
ПК-9	<p>готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости в чрезвычайных ситуациях; осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, учитывать особенности проведения этих мероприятий</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, учитывать особенности проведения этих мероприятий; использовать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><b>Владеть навыками:</b> осуществления планирования эвакуации и рассредоточения, учитывая особенности проведения этих мероприятий; использования средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости в чрезвычайных ситуациях</p>
ПК-18	<p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных</p>	<p><b>Знать:</b> методы и способы планирования эвакуации и рассредоточения, особенности проведения этих мероприятий; приемы и методы приведения защитных сооружений в эксплуатационную готовность, знать порядок их подготовки к приему людей, порядок заполнения защитных сооружений;</p>

	ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p><b>Уметь:</b> решать задачи организации обучения производственного персонала и населения к действиям в условиях чрезвычайных ситуаций; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики.</p> <p><b>Владеть навыками:</b> Оказания первой медицинской помощи при возникновении ЧС, действий производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций; использования индивидуальных и коллективных средств защиты</p>
--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание разделов дисциплин

**Раздел 1.** Введение. Характеристика и классификация в ЧС.

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

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

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

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

**Раздел 6.** Оценка радиационной и химической обстановки в зонах ЧС.

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

**Раздел 8.** Обеспечение устойчивости работы объектов сельскохозяйственного производства.

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

**Раздел 10.** Введение. Теоретические основы охраны труда.

**Раздел 11.** Правовые и организационные основы охраны труда.

**Раздел 12.** Основы производственной санитарии.

**Раздел 13.** Основы техники безопасности.

**Раздел 14.** Основы пожарной безопасности.

**Раздел 15.** Электробезопасность.

**4. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -108, в том числе по очной (заочной)

Контактная работа – 63(18)

Лекции- 18(4) часов,

Практические занятия -18(2) часов

Лабораторные занятия -18(6) часов,

Групповые консультации – 2(2);

Контрольные бально-рейтинговые мероприятия – 3;

Промежуточная аттестация – 4(4).

Самостоятельная работа 45(90) часов.

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> основы организации товароведения продовольственных товаров, обеспечения качества и безопасности продуктов питания. <b>Уметь:</b> применять знания товароведения продовольственных товаров для организации общественного питания и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров <b>Владеть:</b> навыками организации общественного питания и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания,	<b>Знать:</b> факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж. <b>Уметь:</b> осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании

	<p>анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>действующих нормативных документов.  <b>Владеть:</b> 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 Б1.Б.23 «Товароведение продовольственных товаров» является базовой дисциплиной, включенной 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

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

Раздел 2. Зерномучные товары.

Раздел 3.. Плодоовощные товары

Раздел 4. Вкусовые товары.

Раздел 5. Кондитерские товары.

Раздел 6. Молоко и молочные товары.

Раздел 7. Пищевые жиры.

Раздел 8. Яйца и яичные товары.

Раздел 9. Мясо и мясные товары.

Раздел 10. Рыба и рыбные товары.

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

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

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

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

Аттестация – зачет.



## Б1.Б.24 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.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> Основные понятия, термины и определения дисциплины. Основные конструкции и критерии работоспособности деталей машин. <b>Уметь:</b> Выбирать посадки соединений и рассчитывать размерные цепи. Составлять расчётные схемы, максимально приближённые к реальным деталям и узлам. <b>Владеть:</b> Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин. Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием ЭВМ.
ОПК – 1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> Основные конструкций и критерии работоспособности деталей машин. Основы теории совместной работы деталей машин и методы их расчёта. <b>Уметь:</b> Выполнять расчёты на прочность деталей машин. <b>Владеть:</b> Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин.
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием	<b>Знать:</b> Основы теории совместной работы деталей машин и методы их расчёта. <b>Уметь:</b> Выполнять расчёты на прочность деталей машин. <b>Владеть:</b> Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин.

	прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчете технологических параметров оборудования	Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием.
ПК – 5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрений инноваций в производство	<b>Знать:</b> Основы конструирования и технического творчества. <b>Уметь:</b> Выполнять расчёты на прочность деталей машин. <b>Владеть:</b> Методикой выбора оптимальных конструкций деталей и узлов машин. Методикой выполнения сборочных и рабочих чертежей вручную и с использованием ЭВМ. Методикой автоматизации проектирования.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Детали машин и основы конструирования» входит в базовую 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

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

1. Контактная работа - 78(33) часов в том числе:

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

групповые консультации 2(2) часов; курсовой проект 15(15) часов; контрольные бально-рейтинговые мероприятия 3 часа; промежуточная аттестация 4(4) часа.

2. Самостоятельная работа - 30(75) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям 10(55) часов, на подготовку к промежуточной аттестации –5(5) часов.

Аттестация- зачет.

## Б1.Б.25 Физиология 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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> основные сферы и направления саморазвития и профессиональной реализации, пути использования творческого потенциала; <b>Уметь:</b> выделять и характеризовать проблемы собственного развития, формулировать цели; <b>Владеть:</b> навыками организации личного и рабочего времени, приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<b>Знать:</b> физиологические аспекты питания и пищеварения; основные пищеварительные процессы при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; нормы потребления пищевых веществ и энергии <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции здорового питания <b>Владеть:</b> физиологической ролью макро- и микронутриентов для организма; современной теорией и концепцией питания
ПК-8	Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности	<b>Знать:</b> характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты

	<p>труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p>	<p>организма.  <b>Уметь:</b> выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски.  <b>Владеть:</b> навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.</p>
--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

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

Раздел 2. Алиментарные и не алиментарные факторы питания.

Раздел 3. Современные научные и альтернативные теории питания.

Раздел 4. Физиологические основы различных видов питания.

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

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

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является 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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ОПК-4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	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
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических	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

	параметров оборудования	
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знать: основные технико-экономические характеристики оборудования, методы их определения и расчета Уметь: разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания Владеть: методикой выбора конкретных видов технологического оборудования
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания ;	Знать: Основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания Уметь: Разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта Владеть: - Методикой разработки производственной программы предприятия в целом в зависимости от его специфики, а также заготовочных и доготовочных цехов
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных	Знать: Современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники Уметь: Выполнять технологические расчеты, производить монтажную привязку технологического оборудования Владеть: - методикой расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия;

	цехов);	
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	Знать: современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники Уметь: размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению Владеть: методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом .

### Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» входит в вариативную часть 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».

### Содержание дисциплины.

Раздел 1. Механическое оборудование.

ТЕМЫ.1. Введение. Общие сведения о машинах.

2. Универсальные кухонные машины.
3. Сортировочно-калибровочное оборудование.
4. Оборудование для мойки овощей.
5. Очистительное оборудование.
6. Измельчительное оборудование.
7. Режущее оборудование.
8. Месильно-перемешивающее оборудование.
9. Дозировочно-формовочное оборудование.
10. Посудомоечные машины.

Раздел 11. Тепловое оборудование.

ТЕМЫ.1. Общие сведения. Виды и способы тепловой обработки.

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

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

1. Контактная работа 98 (61) часов в том числе:
    - аудиторных 72 (36) в том числе: лекции 18 (8), лабораторных занятий 36 (20), практических занятий 18 (8);
    - внеаудиторных 26 (25)
  2. Самостоятельная работа 46 (83) часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрен курсовой проект.

## Б1.Б.27 Электротехника и электроника

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основах электротехники и электроники и областях его применения.

**Задачами дисциплины** является изучение

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию;	<b>Знать:</b> Основы электротехники и электроники. <b>Уметь:</b> Анализировать электрические цепи постоянного тока и его анализ. Анализировать изменяющиеся во времени токи. <b>Владеть:</b> Навыками теоретического и экспериментального исследования при решении задач по данному курсу
ПК-2	владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных. В своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров	<b>Знать:</b> Процессы в электротехнике и электронике. <b>Уметь:</b> Анализировать электрические цепи постоянного тока и его анализ. Анализировать изменяющиеся во времени токи . <b>Владеть:</b> Навыками теоретического и экспериментального исследования при решении задач по данному курсу.



	оборудования	
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест	<b>Знать:</b> Основы электроники <b>Уметь:</b> Анализировать асинхронные и синхронные машины, а также машины постоянного тока. <b>Владеть:</b> Навыками работы с элементной базой современных электронных устройств, источниками вторичного электрического питания.
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	<b>Знать:</b> Основные законы электроники <b>Уметь:</b> Анализировать асинхронные и синхронные машины, а также машины постоянного тока. <b>Владеть:</b> Навыками работы с элементной базой современных электронных устройств, источниками вторичного электрического питания

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Электротехника и электроника» входит в базовую 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

- Раздел 1. Введение. Электрические цепи постоянного тока. Основные определения.
- Раздел 2. Анализ электрических цепей постоянного тока. Анализ и расчет электрических цепей с нелинейными элементами.
- Раздел 3. Анализ и расчет магнитных цепей. Анализ электрических цепей синусоидального тока.
- Раздел 4. Анализ и расчет линейных цепей переменного тока.
- Раздел 5. Анализ и расчет магнитных цеп.
- Раздел 6. Параллельное соединение элементов в цепи синусоидального тока.
- Раздел 7. Трансформаторы.
- Раздел 8. Асинхронные и синхронные машины.
- Раздел 9. Основы электроники и электрические измерения. Элементная база современных электронных устройств. Источники вторичного электрического питания.

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

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

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

2. Самостоятельная работа 38(87) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля 11(83) часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.28 Физическая культура и спорт

### 1. Цель и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

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

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактику заболеваний, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, правила и способы планирования. <b>Уметь:</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. <b>Владеть:</b> навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья.

ОК-8.	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	<p><b>Знать:</b> правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях, формировать здоровый образ жизни.</p> <p><b>Владеть:</b> средствами и методами физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.</p>
-------	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в базовую 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

**Раздел 1.** Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студентов.

**Раздел 2.** Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности

**Раздел 3.** Социально биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторами среды обитания.

**Раздел 4.** Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.

**Раздел 5.** Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.

**Раздел 6.** Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра.

**Раздел 7.** Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по легкой атлетике.

**Раздел 8.** Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по гимнастике.

**Раздел 9.** Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по баскетболу.

**Раздел 10.** Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по волейболу.

**Раздел 11.** Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по профессионально-прикладной физической подготовке.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц-72/2, по очной и заочной формам обучения

1. Контактная работа 72 (10) часов в том числе:  
лекции-18 (2) часов, практических занятий 54 (8) часов;
2. Самостоятельная работа 0 (62) часов.

Аттестация – зачет

## Б1.Б.29 Теплотехника

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<b>Знать:</b> методы анализа эффективности использования теплоты, принципов действия, конструкций, областей применения и возможностей теплотехнического оборудования; <b>Уметь:</b> производить измерения основных теплотехнических показателей и определять характеристики оборудования, связанного с производством продуктов питания; <b>Владеть навыками:</b> обработки и анализа полученных экспериментальных результатов; расчета параметров рабочих тел, радиационного и конвективного теплообмена теплохладотехнических систем
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических	<b>Знать:</b> принципы действия, конструкций, областей применения и возможностей теплохладотехнического оборудования; <b>Уметь:</b> выбирать и использовать методы для проведения термодинамического анализа теплотехнического оборудования; находить и использовать необходимую научно-техническую информацию из различных ресурсов. <b>Владеть:</b> теплотехническим расчетом процессов с газами и парами;

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Теплотехника» входит в базовую 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

- Раздел 1. Основные термодинамические параметры.
- Раздел 2. Теплоемкость газов.
- Раздел 3. Работа газа.  $PV$  – диаграмма.
- Раздел 4. Процессы идеальных газов
- Раздел 5. Внутренняя энергия.
- Раздел 6. Круговые процессы.
- Раздел 7. Циклы двигателей внутреннего сгорания
- Раздел 8. Влажный воздух.
- Раздел 9. Основы расчета теплообменных аппаратов

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

1. Контактная работа 70(21) часов в том числе:
  - лекции- 18(6) часов, лабораторных работ 36(6) часов;
2. Самостоятельная работа 38(87) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
  - Аттестация – экзамен.

## Б1.Б.30 Правоведение

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– особенности конституционного строя, правового положения граждан, форм государственного устройства.</li><li>– организации и функционирования системы органов государства и местного самоуправления в России.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– анализировать основные проблемы</li></ul>

		<p>правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно применять правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности.</li> <li>– использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками анализа различных правовых норм и отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности.</li> <li>– навыками реализации норм материального и процессуального права.</li> </ul>
ПК-25	<p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные теоретические положения системы юридических знаний;</li> <li>- законы и другие нормативно-правовые акты, необходимые для профессиональной деятельности;</li> <li>- обязательный минимум содержания дисциплины и основные юридические понятия.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать правовые процессы и проблемы развития российского общества; возможные альтернативы его развития в будущем;</li> <li>- ориентироваться в непростых условиях построения правового государства;</li> <li>- умением разрабатывать проекты нормативных правовых актов, готовить заключения на нормативные правовые акты в соответствии с правилами юридической техники;</li> <li>- правильно применять нормы права.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками восприятия и анализа текстов, имеющих правовое содержание;</li> <li>- навыками самостоятельной, творческой работы; умением организовать свой труд; способностью порождать новые идеи, находить подходы к их реализации;</li> <li>- способностью свободно ориентироваться в правовой системе России.</li> </ul>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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



#### **4.Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы теории государства и права

Раздел 2. Основы конституционного права

Раздел 3. Основы гражданского права

Раздел 4. Основы семейного права

Раздел 5. Основы трудового права

Раздел 6. Основы административного права

Раздел 7. Основы уголовного права

Раздел 8. Основы экологического права

Раздел 9. Правовые основы защиты государственной тайны.

Раздел 10. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

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

1. Контактная работа 63(14) часов в том числе:

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

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

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.31 Политология

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачи дисциплины** - выработать рациональный и демократический менталитет, усвоить нормы политической культуры, сформировать такие качества, как толерантность, умение цивилизованно и систематизировано выражать и защищать свои интересы, предотвращать или же относительно безболезненно разрешать социальные конфликты. Изучение политологии призвано помочь преобразовать стихийно сложившиеся взгляды в тщательно продуманное миропонимание, сформировать систему общетеоретических взглядов не только на отдельно взятого человека, но и на все общество в целом, как сознательное взаимодействие политической культуры и цивилизованных отношений между людьми в едином государстве.

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

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Политология» входит в базовую 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. Политология как наука.
2. История политических учений
3. Политика и власть.

4. Политическая система общества.
5. Политический режим, типология политических режимов.
6. Государство как политический институт.
7. Политические партии и избирательные системы.
8. Политические элиты и политическое лидерство.
9. Политические идеологии.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа - 45(14) часов в том числе:
  - аудиторных - 36(8) часов, в том числе: лекции - 18(4) часов, практических занятий – 18(4) часов.
2. Самостоятельная работа - 27(58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

## Б1.Б.32 Русский язык и культура речи

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины «Русский язык и культура речи»** является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков осмысленной речевой практики студентов, повышение их языковой компетенции, способствование эффективному освоению ведущих дисциплин по специальностям, помощь в деле самостоятельной выработки мировоззренческих ориентиров, ценностных установок, общекультурной самоидентификации. Получение знаний по культуре речи предполагают развитие творческих способностей человека в современной жизни, влияние на его духовно-нравственные позиции и определение пути к совершенствованию в профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- сформировать навыки грамотной письменной учебно-научной речи и речи, необходимой в будущей профессиональной деятельности;
- научить вести межличностный и социальный диалог, разрешать конфликтные ситуации, используя эффективные методики общения;
- научить выступать публично, аргументировать собственную позицию в соответствии с нормами русского литературного языка и речевого этикета;
- анализировать готовые тексты различных жанров, создавать свой текст, осуществлять правку готового текста с учётом требований оптимальной коммуникации.
- познакомить с различными этнориторическими идеалами, национальными особенностями речевого и неречевого поведения;
- совершенствовать уровень владения нормами русского литературного языка;
- уметь распознавать, предупреждать и исправлять речевые ошибки;
- некорректные высказывания;
- выявлять особенности использования языковых единиц всех уровней в текстах разной функциональной принадлежности;

Такая ориентация процесса обучения делает необходимым обращение к различным направлениям научных исследований в языкознании: психолингвистике, функциональной стилистике, стилистике текста, практической стилистике, исследованиям по риторике, ораторскому искусству и др.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные типы языковых норм: орфоэпические, морфологические, лексические, стилистические</li><li>- важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи</li></ul> <b>Уметь:</b>

	взаимодействия	- обеспечивать необходимые коммуникативные качества речи: правильность, чистоту, точность, богатство (разнообразие), логичность, уместность, доступность, действенность <b>Владеть:</b> - культурой речи и коммуникативной компетентностью
<b>ОК-6</b>	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>Знать:</b> - основные нормы современного русского литературного языка - важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи <b>Уметь:</b> - анализировать текст на предмет соответствия его нормам современного русского языка <b>Владеть:</b> - культурой речи и коммуникативной компетентностью - современными нормами русского литературного языка

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в базовую 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 программы

**Тема 1.** Русский язык и культура речи: предмет и общие понятия курса

**Тема2.** Разновидности форм речи и функциональные стили современного русского литературного языка

**Тема 3.** Культура речи и русский литературный язык

**Тема 4.** Публичная речь и ораторское искусство: история предмета и общие понятия.

**Тема 5.** Требования к ораторской речи. Специфика и структура публичного выступления

**Тема 6.** Социально – психологические особенности публичного выступления.

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

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

лекции- 0(0) часов, практических занятий 36(8) часов.

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

**Аттестация** – зачет.

## Б1.Б.33 Психология и педагогика

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является повышение общей и психолого-педагогической культуры студентов, овладение ими законами и закономерностями организационно-управленческой, научно-исследовательской и образовательной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- дать представление о сущности сознания, роли сознания и самосознания в поведении, общении и деятельности людей, формировании личности;
- научить понимать природу психики, знать основные психические функции и их физиологические механизмы;
- познакомить с содержанием, закономерностями, принципами, формами, средствами и методами педагогической деятельности.

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

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>Знать:</b> особенности групповой психологии, межличностных отношений и общения <b>Уметь:</b> использовать результаты психологического анализа личности и коллектива в интересах повышения эффективности работы <b>Владеть:</b> навыками психологического и педагогического анализа
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> содержание, закономерности, принципы, формы, средства и методы педагогической деятельности <b>Уметь:</b> анализировать учебно-воспитательные ситуации, определять и решать педагогические задачи <b>Владеть:</b> навыками участия в дискуссиях, выступления с докладами и сообщениями, внутригруппового взаимодействия.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Психология и педагогика» входит в базовую 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 I. ПРЕДМЕТ, ЗАДАЧИ, ОТРАСЛИ И МЕТОДЫ ПСИХОЛОГИИ.

Раздел 2. ПСИХИЧЕСКИЕ ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ ПРОЦЕССЫ

Раздел 3. ЭМОЦИОНАЛЬНО-ВОЛЕВАЯ СФЕРА  
ЧЕЛОВЕКА

Раздел 4. ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И МАЛЫХ  
ГРУПП.

Раздел 5. МЕЖИЧНОСТНЫЕ ОТНОШЕНИЯ И ОБЩЕНИЕ

Раздел 6. ОБЪЕКТ, ПРЕДМЕТ, ЗАДАЧИ, ФУНКЦИИ И МЕТОДЫ ПЕДАГОГИКИ

Раздел 7. ОБРАЗОВАНИЕ КАК ПРОЦЕСС И РЕЗУЛЬТАТ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Раздел 8. ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС КАК СИСТЕМА

Раздел 9 . ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Раздел 10. СЕМЬЯ И ЕЕ РОЛЬ В ВОСПИТАНИИ РЕБЕНКА

Раздел 11. УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ СИСТЕМАМИ

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

1. Контактная работа 45(12) часов, из них:

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

2. Самостоятельная работа 27(60) часов, из них на выполнение реферата 5(0) часов, на подготовку к промежуточной аттестации- 4(5) часа.

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ОД.1 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и методов самостоятельного анализа технологических процессов с позиций автоматизации управления ими, ознакомление с основными принципами и техническими средствами построения систем управления.

**Задачи дисциплины** - сформировать представление об основных понятиях и терминологии в области автоматизации технологических процессов, применяемых методов, структуры и функций систем управления, принципов действия современных технических средств контроля и автоматизации, организации проектирования и эксплуатации систем, состава и функций систем управления основными технологическими процессами на предприятиях отрасли.

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

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> основные понятия и определения из области управления; основные методы технологических процессов как объектов управления <b>Уметь:</b> выполнять системный анализ технологических процессов как объектов управления <b>Владеть навыками:</b> рационального управления технологическими процессами в профессиональной сфере
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<b>Знать:</b> принципы автоматического регулирования технологических параметров <b>Уметь:</b> составлять контуры автоматического регулирования важнейших технологических параметров <b>Владеть навыками:</b> эффективной организации труда на производстве, методами сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества работы предприятий и их подразделений
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<b>Знать:</b> структуру технических средств систем управления; методы измерения основных параметров технологических процессов <b>Уметь:</b> подбирать технические средства для контроля и регулирования технологических параметров <b>Владеть навыками:</b> измерения и регулирования технологических параметров систем управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» входит в вариативную часть Блока 1. «Дисциплины



(модули)», является обязательной дисциплиной, включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность программы «Технология продукции и организации ресторанного дела».

#### **4. Содержание дисциплины.**

**Раздел 1.** Основные понятия и определения системы управления технологическими процессами.

**Раздел 2.** Методы и функции управления технологическими процессами.

**Раздел 3.** Технические средства систем управления.

**Раздел 4.** Автоматические системы регулирования.

**Раздел 5.** Автоматизированные системы управления технологическими процессами.

**Раздел 6.** Системы управления технологическими процессами в общественном питании.

**Раздел 7.** Проектирование и эксплуатация систем управления технологическими процессами.

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

1. Контактная работа 81(18) часов в том числе: лекции- 36(6) часа, лабораторных занятий 36(6) часов;

2. Самостоятельная работа 27(90) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п.- 22(85) часа, на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.

Аттестация – зачёт с оценкой.

## **Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **1. Цели и задачи дисциплины**

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

**Задачами дисциплины являются:**

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

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	<b>Знать:</b> структуру, виды и типы производства предприятий питания, оперативное планирование производства и его организацию, современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; формы, средства и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; специальные виды обслуживания; виды приемов и банкетов, правила обслуживания и сервировки столов; особенности обслуживания иностранных туристов. <b>Уметь:</b> пользоваться нормативной документацией; формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль технологических процессов; разрабатывать внутрифирменные стандарты обслуживания; проводить банкеты; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставляемых

		<p>предприятием питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятия в целом. .</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с нормативной документацией; формирования ассортиментной политики и разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий питания, способами эффективной организации производства и обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; навыками организации труда исполнителей, принятия управленческих решений в области организации деятельности предприятий питания;</p>
ПК-5	<p>Способностью рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p>	<p><b>Знать:</b> методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов.</p>
ПК-7	<p>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>	<p><b>Знать:</b> особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности производства предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех</p>

		этапах.
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	<p><b>Знать:</b> особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p> <p><b>Уметь:</b> организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.	<p><b>Знать:</b> виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.</p> <p><b>Владеть:</b> видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является обязательной дисциплиной, входящей в вариативную 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

### **Модуль 1. Организация производства на предприятиях общественного питания**

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

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

Тема 3. Основы организации снабжения предприятий общественного питания

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

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

Тема 6. Организация работы цехов предприятий общественного питания

Тема 7. Научная организация и нормирование труда

Тема 8. Управление персоналом предприятий общественного питания

### **Модуль 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

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

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

Тема 3. Организация обслуживания в ресторанах

Тема 4. Правила подачи отдельных блюд и напитков потребителям.

Тема 5. Организация банкетов и приемов

Тема 6. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания.

Тема 7. Специальные формы обслуживания

Тема 8. Организация обслуживания иностранных туристов

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

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

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

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

Аттестация – зачет, экзамен.

### Б1.В.ОД.3 Проектирование предприятий общественного питания

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** : формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам проектирования позволяющих на современном уровне разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания

**Задачами дисциплины** является изучение:

- структуры проекта и основных этапов разработки проектной документации;
- методики разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия общественного питания;
- принципов расчета и подбора технологического оборудования;
- основ монтажной привязки технологического оборудования
- методики расчета площадей производственных помещений;

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания	<b>Знать:</b> Основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> Разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта <b>Владеть:</b> - Методикой разработки производственной программы предприятия в целом в зависимости от его специфики, а также заготовочных и доготовочных цехов
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет	<b>Знать:</b> Современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники <b>Уметь:</b> Выполнять технологические расчеты, производить монтажную привязку технологического оборудования <b>Владеть:</b> - методикой расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия;

	<p>техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	
ПК-29	<p>Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	<p><b>Знать:</b> современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники  <b>Уметь:</b> размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению  <b>Владеть:</b> методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом .</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» является обязательной дисциплиной, входящей в вариативную 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 разделов дисциплины

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

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

Раздел 3. Технологические расчеты

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

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

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

1. Контактная работа 78(28) часов в том числе:

- аудиторных 54(12) часов в том числе: лекции- 18(6) часов, практических занятий 36(6) часов;

- внеаудиторных 24(16) часов;

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

Аттестация – зачет с оценкой. Предусмотрен курсовой проект.



## Б1.В.ОД.4 Технология рационального и диетического питания

### 1.Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и практических навыков применения основных систем, концепций и диет в деятельности предприятий питания.

**Задачи дисциплины:**

- ознакомление студентов с рациональным, сбалансированным, профилактическим и диетическим питанием;
- ознакомление студентов с теоретическими основами в области рационального и диетического питания, правилами составления и выбора рационов питания;
- ознакомление с основными направлениями развития отрасли в области здорового питания;
- ознакомление с основными способами кулинарной обработки продуктов для приготовления блюд рационального и диетического питания;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию качества выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> основные проблемы питания и здоровья населения; виды питания; законы рационального питания, роль основных компонентов пищи, изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения; медико-биологические аспекты диетического питания; показания и цели назначения диет; химический состав и энергетическую ценность рационов; рекомендации по каждой диете; способы кулинарной обработки продуктов для приготовления блюд диетического питания; правила составления меню рационального и диетического питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства продукции рационального и диетического питания. <b>Уметь:</b> конструировать продукты рационального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов и потребностей в функциональных

		<p>ингредиентах питания основных групп населения; разрабатывать рационы питания для людей с различными заболеваниями; рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу.</p> <p><b>Владеть:</b> методами составления рационов с использованием компьютерных технологий; технологией производства продукции рационального и диетического питания; методами оценки качества и безопасности продукции рационального и диетического питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий в рационе питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования.</p>
ОПК-5	<p>Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>	<p><b>Знать:</b> особенности организации рационального и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях; санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства блюд и кулинарных изделий рационального и диетического питания; правила составления меню, рационов для рационального и диетического питания с учетом энергетической ценности.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и определять уровень качества услуг по предоставлению рационального и диетического питания предприятиями общественного питания; разрабатывать меню и рационы для рационального и диетического питания; эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов, анализировать причины выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению.</p> <p><b>Владеть:</b> способами эффективной организации диетического питания на предприятиях различных типов; навыками управления качеством продукции при создании продуктов рационального и диетического питания, отвечающих современным требованиям.</p>
ПК-6	<p>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать</p>	<p><b>Знать:</b> основные виды и содержание действующей нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве и реализации продукции рационального и диетического питания.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию рационального и</p>

	<p>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>	<p>диетического питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; пользоваться нормативной, технической и технологической документацией.</p> <p><b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области рационального и диетического питания.</p>
--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология рационального и диетического питания» входит в вариативную часть (дисциплина по выбору) Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание тем дисциплины

- Тема 1. Введение.
- Тема 2. Основные функции пищеварительной системы.
- Тема 3. Физиологическая роль основных нутриентов
- Тема 4. Характеристика отдельных групп пищевых продуктов
- Тема 5. Современные научные теории и концепции питания
- Тема 6. Принципы рационального питания
- Тема 7. Принципы лечебного питания. Характеристика стандартных диет
- Тема 8. Особенности технологии приготовления блюд диетического питания
- Тема 9. Лечебно-профилактическое питание

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

1. Контактная работа 70(29) часов, из них:
  - лекций- 18(8) часов, практических занятий 36(12) часов;
2. Самостоятельная работа 74(115) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
  - Аттестация – экзамен.

## Б1.В.ОД.5 Санитария и гигиена питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

#### **Задачи дисциплины:**

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Знать:</b> методы оценки качества производимой продукции и факторы, влияющие на их качество; нормативные документы в области технологии производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства продукции питания. <b>Уметь:</b> проводить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять контроль за технологическим процессом производства продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению. <b>Владеть:</b> методами оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при проведении технологического контроля; навыками анализа технологических процессов производства продукции с целью поиска путей их совершенствования
ПК-1	Способностью использовать	<b>Знать:</b> нормативные документы в области технологии продукции общественного

	<p>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>	<p>питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; источники и пути загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и меры их устранения; технологические процессы приготовления кулинарной продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную документацию при оценке и контроле качества продукции общественного питания; проводить стандартные испытания по определению показателей качества используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами и правилами определения градаций качества и дефектов различных продовольственных товаров; технологией производства кулинарной продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ПК-3	<p>Владет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, оснащенности рабочих мест.</p>	<p><b>Знать:</b> санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции, обслуживанию потребителей.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции</p>
ПК-6	<p>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства</p>	<p><b>Знать:</b> основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания; нормативно-правовую базу в области качества продукции, деятельности по оценке качества продукции, производственный цикл предприятия; виды контроля на производстве; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную, техническую и технологическую</p>

	продукции питания.	документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства; контролировать соблюдение внутренней технологической документации. <b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками ведения и заполнения журналов, предусмотренных для обеспечения качества и безопасности продукции на производстве.
ПК-8	Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.	<b>Знать:</b> характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма. <b>Уметь:</b> выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски. <b>Владеть:</b> навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в вариативную 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

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

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

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

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

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

Раздел 6. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.

Раздел 7. Гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания. Раздел 8. Санитарный режим на предприятиях общественного питания.

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

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

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

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ОД.6 Процессы и аппараты пищевых производств

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является:

- изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;
- изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
- изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;
- разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК - 2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> об основных направлениях научно-технологического прогресса в пищевой промышленности и состоянии технической оснащенности предприятий отрасли; принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов. <b>Уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. <b>Владеть:</b> методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с учётом новейших достижений в области инновационных технологий



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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

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

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

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

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

### **1. Цели и задачи дисциплины**

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

**Задачами дисциплины являются:**

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

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

– овладение приемами грамотного составления меню и 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	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> Химический состав и энергетическую ценность рационов питания для различных контингентов населения. Режимы основных технологических процессов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке продукции питания. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания. Требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> Внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции специальных видов питания. Организовывать и осуществлять

		<p>технологический процесс производства продукции специальных видов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> Технологией производства продукции специальных видов питания. Методами оценки качества и безопасности продукции специальных видов питания. Методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учётом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств.</p>
ПК-4	<p>Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знать:</b> Современное состояние науки о питании. Современные подходы к обоснованию, разработке, производству и реализации продукции питания для различных контингентов населения. Физиологические нормы потребления пищевых веществ и энергии различных групп населения.</p> <p><b>Уметь:</b> Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции здорового питания. Разрабатывать рационы для различных групп населения. Рассчитывать химический состав и энергетическую ценность разработанных рационов. рассчитывать режимы технологических процессов. Проводить анализ фактического состояния организации питания разных групп населения. Разрабатывать и внедрять продукты специализированного назначения.</p> <p><b>Владеть:</b> Научными принципами, методами и технологиями разработки и производства продуктов питания для разных групп населения. Физиологической ролью макро- и микронутриентов для</p>

		организма. Современной теорией и концепцией питания.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p><b>Знать:</b> Порядок разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий. Основы расчётов пищевой и энергетической ценности продуктов питания, физиологические нормы потребления пищевых веществ различных групп населения в области технологии производства продуктов общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания для различных контингентов населения. пользоваться нормативной, технической и технологической документацией.</p> <p><b>Владеть:</b> Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на продукцию питания для различных контингентов населения.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения» является обязательной дисциплиной, входящей в вариативную 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. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.

Раздел 2. Физиологические основы питания специальных контингентов населения.

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

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

Раздел 5. Технология производства продуктов питания для спортсменов.

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

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

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

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

1. Контактная работа – 88(29) часов в том числе: лекции – 36 (8) часов, лабораторных работ – 36(12) часов.

2. Самостоятельная работа - 92(151) часа, из них, на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п. – 65(147), на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Б1.В.ОД.8 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 студентов с теоретическими основами в области обеспечения и управления качеством продукции и технологических процессов;
- ознакомить с факторами, влияющими на качество продукции, с методами оценки показателей качества и механизмами управления качеством продукции;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов ИСО и принципами ХАССП, дать рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- сформировать практические подходы по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества на предприятиях общественного питания.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	<b>Знать:</b> методы оценки качества производимой продукции и факторы, влияющие на их качество; нормативные документы в области технологии производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основные технологические приемы и особенности производства продукции питания; <b>Уметь:</b> проводить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять контроль за технологическим процессом производства продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака готовой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; пользоваться методами управления качеством продукции. <b>Владеть:</b> методами оценки качества

		сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при проведении технологического контроля; навыками анализа технологических процессов производства продукции с целью поиска путей их совершенствования
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	<p><b>Знать:</b> технологические процессы приготовления продукции общественного питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативные документы при оценке и контроле качества продукции общественного питания; проводить стандартные испытания по определению показателей качества используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО, ХАССП.</p> <p><b>Владеть:</b> технологией производства продукции общественного питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	<p><b>Знать:</b> основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания; нормативно-правовую базу в области качества продукции, деятельности по оценке качества продукции, производственный цикл предприятия; виды контроля на производстве; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную,</p>

		<p>техническую и технологическую документацию при оценке контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в условиях производства; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации.</p> <p><b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками ведения и заполнения журналов, предусмотренных для обеспечения качества и безопасности продукции на производстве.</p>
--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством в общественном питании» входит в вариативную 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

Раздел 1. Качество как объект управления. Основные понятия качества

Раздел 2. Механизм управления качеством продукции

Раздел 3. Методы управления и контроля качества продукции

Раздел 4. Государственные и международные стандарты и системы качества

Раздел 5. Разработка и внедрение системы менеджмента качества на основе стандартов ИСО 9000. Основные термины и определения, связанные с системой менеджмента качества.

Раздел 6. Разработка и внедрение системы качества на основе принципов ХАССП.

Раздел 7. Аудиты систем качества.

Раздел 8. Сертификация продукции и систем качества. Правовые вопросы в области качества.

Раздел 9. Экономика качества.

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

1. Контактная работа 63 (18) часа, из них: лекций – 18 (6), практических занятий – 36 (6).
2. Самостоятельная работа 45 (90) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.



## Б1.В.ОД.9 Технология национальной и зарубежной кухни

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** являются:

- обучение особенностям способов кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и подачи блюд, присущим кухне различных стран и народов;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- привитие понимания и уважения к специфике кулинарных приемов и традициям питания народов мира.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	<b>Знать:</b> Основные направления развития отечественной и зарубежной пищевой промышленности. Ассортимент продуктов питания и особенностей их обработки в различных кухнях народов мира, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Приоритетные направления развития технологий общественного питания, мировой опыт производства продукции питания. <b>Уметь:</b> Внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции кухонь народов мира. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции кухонь народов мира. <b>Владеть:</b> Технологией производства продукции кухонь народов мира. Методами оценки качества и безопасности

ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>продукции кухонь народов мира.</p> <p><b>Знать:</b> Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции кухонь народов мира. Порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции кухонь народов мира.</p> <p><b>Уметь:</b> Пользоваться нормативной, технической, технологической документацией. организовывать документооборот по производству продукции кухонь народов мира.</p> <p><b>Владеть:</b> Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в условиях производства продукции кухонь народов мира.</p>
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно - техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знать:</b> Документы, определяющие перспективные направления развития пищевой промышленности кухонь народов мира. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> Пользоваться международными стандартами, регламентирующими требования к разработке и производству продуктов питания для кухонь народов мира. Анализировать зарубежную научную литературу и зарубежный опыт с целью выявления производства инновационных технологий в условиях России.</p> <p><b>Владеть:</b> Методами контент-анализа. Навыками работы с отечественными и зарубежными источниками научной литературы.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальной и зарубежной кухни» является обязательной дисциплиной, входящей в вариативную 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. Национальная кулинария как часть национальной культуры.

Раздел 2. Особенности и традиции русской кухни. Классификация и краткая характеристика блюд русской кухни.

Раздел 3. Кухня народов Северного Кавказа.

Раздел 4. Основные черты национальных кухонь народов СНГ. Ассортимент, технология приготовления и подача традиционных блюд.

Раздел 5. Особенности национальной кухни и режима питания народов Европейских стран.

Раздел 6. Национальные особенности кухонь Ближнего Востока и стран Азии.

Раздел 7. Особенности национальных блюд в странах Америки.

Раздел 8. Современная кухня африканского континента.

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

1. Контактная работа – 88(29) часов в том числе: лекции – 36 (8) часов, лабораторных работ – 36(12) часов.

2. Самостоятельная работа - 92(151) часа, из них, на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п. – 65(147), на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа в области физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- изменений сахаров, крахмала, белков, липидов и витаминов в пищевых продуктах при их кулинарной обработке;
- изменений, протекающих в картофеле, овощах и плодах, при их кулинарной обработке.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> основные физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск и анализ научно-технической информации о способах и режимах кулинарной обработки пищевых продуктов. <b>Владеть:</b> навыками обобщать информацию из различных источников об изменениях основных компонентов пищевых продуктов при кулинарной обработке и осуществлять выбор оптимального способа и режима кулинарной обработки продуктов.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> на современном научно-теоретическом уровне основные физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. <b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике по установлению влияния кулинарной обработки продуктов на

		изменения углеводов, белков, липидов и витаминов. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки экспериментальных данных.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<b>Знать:</b> отечественные и зарубежные технологии производства продуктов питания, обеспечивающие максимальную сохранность основных компонентов пищевых продуктов при их кулинарной обработке. <b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию о влиянии кулинарной обработки на физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах. <b>Владеть:</b> навыками выбора способа и режима кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих максимальную сохранность компонентов пищевых продуктов.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физико-химические основы пищевых производств» входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 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. Введение. Изменения углеводов при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Раздел 2. Изменения окраски картофеля, овощей и плодов при их тепловой кулинарной обработке.

Раздел 3. Изменения глобулярных белков при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Раздел 4. Изменения белков мышечной и соединительной тканей мяса, рыбы при кулинарной обработке.

Раздел 5. Изменения липидов при кулинарной обработке пищевых продуктов.

Раздел 6. Изменения витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов.

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

1. Контактная работа 81 (18) часов в том числе:
  - аудиторных 72 (12) часов в том числе: лекции – 36 (4) часов, лабораторных занятий 36(8) часов;
  - внеаудиторных 9 (6) часов;
2. Самостоятельная работа 63 (126) часа, из них на подготовку к зачету – 5(5) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

## Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать полученные экспериментальные данные.

**Задачами дисциплины** является:

- исследование химического состава и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки;
- исследование физико-химических свойств компонентов плодоовощного сырья, оказывающих влияние на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов;
- разработка технологий кулинарной продукции с заданным химическим составом, физико-химическими и структурно-механическими свойствами;
- исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на органолептические показатели качества кулинарной продукции.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> методы исследования химического состава, органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, продуктов его переработки, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск и анализ информации из различных источников и баз данных о химическом составе и влиянии плодоовощного сырья и продуктов его переработки на органолептические и физико-химические показатели качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. <b>Владеть:</b> навыками использовать информацию из различных источников

		и баз данных о химическом составе продуктов переработки плодоовощного сырья и влиянии их на органолептические и физико-химические показатели качества продуктов при производстве кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p><b>Знать:</b> методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить исследования химического состава, органолептических и физико-химических показателей качества сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты.</p> <p><b>Владеть:</b> методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p>
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знать:</b> научно-техническую информацию об использовании продуктов переработки плодоовощного сырья в производстве кулинарной продукции и влиянии их на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить оценку отечественного и зарубежного опыта по применению плодоовощного сырья для производства продуктов функционального назначения.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании влияния плодоовощного</p>



		сырья на качество производимой продукции.
ПК-26	Способностью измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	<b>Знать:</b> технологии производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки плодоовощного сырья. <b>Уметь:</b> измерять и описывать результаты проводимых исследований по производству кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки плодоовощного сырья. <b>Владеть:</b> навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании возможности использования продуктов переработки плодоовощного сырья в производстве кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий функционального назначения.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Исследование химического состава и физико-химических показателей качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки.

Раздел 2. Исследование физико-химических свойств компонентов плодоовощного сырья, оказывающих влияние на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Раздел 3. Исследование влияния продуктов переработки плодоовощного сырья на качество кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

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

1. Контактная работа 94 (18) часов в том числе:

- аудиторных 76 (12) часов в том числе: лабораторных занятий 76 (12) часов;

- внеаудиторных 18 (6) часов;

2. Самостоятельная работа 50 (126) часа, из них на подготовку к зачету – 10 (5) часов.

Аттестация – зачет, зачет с оценкой.

## Б1.В.ОД.12 Современные технологии производства продуктов питания

### 1 Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** получение знаний и навыков, направленных на решение современных проблем науки в области производства безопасных продуктов питания, сбалансированных по составу нутриентов.

**Задачами дисциплины являются:**

- изучение технологических процессов производства наукоемкой продукции;
- овладение приемами организации и процессами производства конкурентоспособной продукции высокого качества на основе новейших технологий;
- применение полученных знаний и практических навыков в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой и маркетинговой деятельности.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> порядок организации и осуществления современных технологических процессов производства продукции питания различного назначения; основные параметры технологических процессов; требования к качеству продукции питания различного назначения <b>Уметь:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания различного назначения, внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции питания; оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и новых условий производства на конкурентоспособность продукции <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Знать:</b> современные технологии производства продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания различного назначения; отечественные и международные стандарты и нормы в области современных технологий производства продуктов питания

		<p><b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции питания различного назначения установленным нормам, анализировать причины возникновения дефектов и брака продукции</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и продукции питания различного назначения</p>
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знать:</b> технологические процессы и рациональные способы эксплуатации современного технологического оборудования при производстве продукции питания различного назначения</p> <p><b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания различного назначения, выбирать технические средства и современные технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p><b>Владеть:</b> способностью принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии производства продуктов питания» является обязательной дисциплиной, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

### 4 Содержание дисциплины

Модуль 1. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания

Модуль 2. Инновационное технологическое оборудование

Модуль 3. Централизованное производство полуфабрикатов

Модуль 4. Охлажденные блюда и кулинарные изделия. Полуфабрикаты и готовые изделия быстрозамороженные и сублимационной сушки

Модуль 5. Современные способы обработки и упаковки продуктов питания

Модуль 6. Молекулярная кулинария

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

1. Контактная работа 81 (16) часов, из них: лекций – 36(4) часов, лабораторных работ – 36 (6);

2. Самостоятельная работа 63(128) часа на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

## **Б1.В.ОД.13 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий.

**Задачами дисциплины являются:**

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

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> порядок организации и осуществления технологических процессов производства мучных кулинарных и кондитерских изделий, основные параметры технологических процессов, требования к качеству мучных кулинарных и кондитерских изделий <b>Уметь:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кулинарных и кондитерских изделий, внедрять новые виды сырья, оценивать влияние новых технологий и новых видов сырья на конкурентоспособность вырабатываемой продукции <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кулинарных и кондитерских изделий

ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p><b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества мучных кулинарных и кондитерских изделий, организовать и осуществлять технологический процесс производства мучных кулинарных и кондитерских изделий</p>
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации, используемой для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий, порядок разработки нормативной, технической и технологической документации, виды сопроводительных документов на сырье и продукты, поступающие на предприятие</p> <p><b>Уметь:</b> организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства мучных кулинарных и кондитерских изделий</p> <p><b>Владеть:</b> способностью организовать документооборот по производству мучных кулинарных и кондитерских изделий, использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства мучных кулинарных и кондитерских изделий</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» является обязательной дисциплиной вариативной части 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**

Модуль 1. Введение. Общая характеристика мучных кулинарных и кондитерских изделий  
Модуль 2. Характеристика сырья и его подготовка  
Модуль 3.Полуфабрикаты для мучных кулинарных и кондитерских изделий  
Модуль 4.Замес теста и способы его разрыхления Модуль  
5.Дрожжевое тесто и изделия из него  
Модуль 6. Бездрожжевое тесто и изделия из него  
Модуль 7.Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов  
Модуль 8.Технология приготовления пирожных  
Модуль 9.Технология приготовления тортов  
Модуль 10.Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности  
Модуль 11.Национальные мучные кондитерские изделия  
Модуль 12.Стандартизация и контроль качества мучных кулинарных и кондитерских изделий

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

1. Контактная работа – 159 (27) часов, из них: лекций – 38(6) часов, лабораторных работ – 96 (12);
2. Самостоятельная работа – 93(225) часа на подготовку к промежуточной аттестации – 32(4) часа.  
Аттестация – зачет, экзамен.



## Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области контроля качества продукции общественного питания.

Задачами дисциплины является изучение:

- организации контроля качества продукции на предприятиях общественного питания;
- методов определения показателей качества продукции;
- формирование знаний и навыков по контролю качества кулинарной продукции.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> основы повышения качества кулинарной продукции, организации контроля качества на предприятиях общественного питания; методы определения качества продукции. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск и анализ информации о повышении качества выпускаемой продукции на основе использования современных достижений науки и техники. <b>Владеть:</b> навыками обобщать информацию о контроле качества кулинарной продукции, осуществлять выбор методов контроля, обеспечивающих наиболее достоверные результаты оценки их качества.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> методики определения качества кулинарной продукции. <b>Уметь:</b> проводить исследования качества продукции по заданной методике. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов исследования качества кулинарной продукции.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<b>Знать:</b> научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества продукции, производимой на предприятиях общественного питания. <b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по контролю качества производимой кулинарной продукции. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки информации по контролю качества производимой продукции.

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

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» входит в обязательные дисциплины вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) программы – «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### **4.Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.

Раздел 2. Методы определения показателей качества кулинарной продукции.

Раздел 3. Контроль качества полуфабрикатов.

Раздел 4. Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков.

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

1. Контактная работа 76(33) часов в том числе:

- аудиторных 60(24) часов в том числе: лекции – 20(10) часов, лабораторных занятий 40(14) часов;

- внеаудиторных 16(9) часов;

2. Самостоятельная работа 68(111) часа, из них на подготовку к экзамену– 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту - баскетбол

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является: содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками в спортивно игровой деятельности обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями.
- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.
- способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма.
- создание основы для творческого и методически обоснованного применения методик проведения учебно-тренировочных занятий в избранном виде спорта и программ спортивно массовых мероприятий в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

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

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактику заболеваний, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, правила и способы планирования. <b>Уметь:</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность,

		сохранять и укреплять здоровье. <b>Владеть:</b> навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья.
ОК-8.	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	<b>Знать:</b> правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. <b>Уметь:</b> организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях, формировать здоровый образ жизни. <b>Владеть:</b> средствами и методами физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – баскетбол» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых 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

**Раздел 1.** Методика обучения избранного вида спорта - баскетбол и систем физических упражнений

**Раздел 2.** Общая физическая и специальная подготовка в баскетболе

**Раздел 3.** Техническая подготовка в баскетболе

**Раздел 4.** Тактическая подготовка в баскетболе

**Раздел 5.** Специальная и волевая психическая подготовка

**Раздел 6.** Спортивная подготовка в баскетболе

**Раздел 7.** Профессионально-прикладная физическая подготовка

**5. Общая трудоемкость** – часов по очной (заочной) формам обучения - 328 (328) часов, из них:

Контактная работа-328(0)часов

Самостоятельная работа-(0) 328 часов

Аттестация - зачет

## Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту - волейбол

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является: содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками в спортивно игровой деятельности обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями.
- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.
- способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма.
- создание основы для творческого и методически обоснованного применения методик проведения учебно-тренировочных занятий в избранном виде спорта и программ спортивно массовых мероприятий в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

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

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактику заболеваний, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, правила и способы планирования. <b>Уметь:</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. <b>Владеть:</b> навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья.

ОК-8.	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	<p><b>Знать:</b> правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях.</p> <p>формировать здоровый образ жизни.</p> <p><b>Владеть:</b> средствами и методами физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.</p>
-------	---	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – волейбол» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых 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

**Раздел 1.** Методика обучения избранного вида спорта волейбол - и систем физических упражнений

**Раздел 2.** Общая физическая и специальная подготовка в волейболе

**Раздел 3.** Техническая подготовка в волейболе

**Раздел 4.** Тактическая подготовка в волейболе

**Раздел 5.** Специальная и волевая психическая подготовка

**Раздел 6.** Спортивная подготовка в волейболе

**Раздел 7.** Профессионально-прикладная физическая подготовка

**5. Общая трудоемкость** – часов по очной (заочной) формам обучения - 328 (328) часов, из них:

контактная работа-328(0) часов

самостоятельная работа-(0) 328 часов

Аттестация - зачет

## Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту - мини-футбол

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является: содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками в спортивно игровой деятельности обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.

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

- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.

- способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма.

- создание основы для творческого и методически обоснованного применения методик проведения учебно-тренировочных занятий в избранном виде спорта и программ спортивно массовых мероприятий в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

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

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактику заболеваний, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, правила и способы планирования. <b>Уметь:</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. <b>Владеть:</b> навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья.
ОК-8.	Способностью использовать методы и	<b>Знать:</b> правила и способы планирования индивидуальных занятий различной

	<p>средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>целевой направленности.  <b>Уметь:</b> организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях, формировать здоровый образ жизни.  <b>Владеть:</b> средствами и методами физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.</p>
--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – мини-футбол» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых 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

**Раздел 1.** Методика обучения избранному виду спорта - мини-футболу и системам физических упражнений.

**Раздел 2.** Общая физическая и специальная подготовка в мини-футболе.

**Раздел 3.** Техническая подготовка в мини-футболе.

**Раздел 4.** Тактическая подготовка в мини-футболе.

**Раздел 5.** Специальная и волевая психическая подготовка.

**Раздел 6.** Спортивная подготовка в мини-футболе.

**Раздел 7.** Профессионально-прикладная физическая подготовка.

**5. Общая трудоемкость** – часов по очной (заочной) формам обучения - 328 (328) часов, из них:

контактная работа-328(0) часов

самостоятельная работа-(0) 328 часов

Аттестация - зачет



## Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорт – настольный теннис

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является: содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками в спортивно игровой деятельности обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- обеспечение понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.

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

- овладение системой специальных знаний, практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности.

- способствование адаптации организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширению функциональных возможностей физиологических систем, повышению сопротивляемости защитных сил организма.

- создание основы для творческого и методически обоснованного применения методик проведения учебно-тренировочных занятий в избранном виде спорта и программ спортивно массовых мероприятий в целях последующих жизненных и профессиональных достижений

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию.	<b>Знать:</b> влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактику заболеваний, способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, правила и способы планирования. <b>Уметь:</b> преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. <b>Владеть:</b> навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья.

ОК-8.	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	<p><b>Знать:</b> правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях, формировать здоровый образ жизни.</p> <p><b>Владеть:</b> средствами и методами физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.</p>
-------	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – н./теннис» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология продукции и организация ресторанного дела.

### 4. Содержание дисциплины

**Раздел 1.** Методика обучения избранного вида спорта - и настольный теннис систем физических упражнений

**Раздел 2.** Общая физическая и специальная подготовка в настольном теннисе

**Раздел 3.** Техническая подготовка в настольном теннисе

**Раздел 4.** Тактическая подготовка в настольном теннисе

**Раздел 5.** Специальная и волевая психическая подготовка

**Раздел 6.** Спортивная подготовка в настольном теннисе

**Раздел 7.** Профессионально-прикладная физическая подготовка

**5. Общая трудоемкость** – часов по очной (заочной) формам обучения - 328 (328) часов, из них:

Контактная работа-328(0)часов

Самостоятельная работа-(0) 328 часов

Аттестация - зачет

## Б1.В.ДВ.1.1 Основы строительного дела на предприятиях общественного питания

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование теоретических знаний и теоретических навыков основ строительства и особенности эксплуатации коммуникаций зданий на предприятиях общественного питания.

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	<b>Знать:</b> положения проектирования, при выполнении строительных работ <b>Уметь:</b> разбираться в современном техническом оснащении промышленного строительства <b>Владеть:</b> чтения строительных чертежей, разработке проектной и технической документации; оформления проектно-конструкторской документации.
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<b>Знать:</b> существующие современные строительные материалы, их свойства, методы и место применения; основные положения по эксплуатации зданий <b>Уметь:</b> разбираться в проектировании, организации технической эксплуатации зданий <b>Владеть:</b> методики расчета экономической эффективности строительства
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<b>Знать:</b> устройство и умение эксплуатировать инженерное оборудование и системы зданий <b>Уметь:</b> разбираться в проектировании, организации технической эксплуатации зданий, выполнению ремонтных и строительных работ, разбираться в устройстве инженерного оборудования <b>Владеть:</b> устройства и особенностей эксплуатации инженерных коммуникаций зданий

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы строительного дела на предприятиях общественного питания» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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

Раздел 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.

Раздел 2. Конструктивные элементы зданий и сооружений.

Раздел 3. Виды строительных материалов. Основные свойства строительных материалов, их классификация.

Раздел 4. Строительные материалы и изделия из них.

Раздел 5. Металлы в строительстве. Керамические материалы

Раздел 6. Минеральные вяжущие. Теплоизоляционные материалы.

Раздел 7. Пластические массы и изделия из них. Стекло в строительстве

Раздел 8. Основные строительные конструкции зданий

Раздел 9. Микроклимат помещений и системы его обеспечения.

Раздел 10. Системы горячего водоснабжения

Раздел 11. Котельные установки. Классификация систем отопления.

Раздел 12. Газоснабжение.

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

1. Контактная работа – 81 (18) в том числе:

- аудиторных 72 (12) часов в том числе: лекции – 36 (6) часов; практических занятий – 36 (6) часов

- внеаудиторных 9(6) часов.

2. Самостоятельная работа 63(126) часов.

Аттестация – зачет с оценкой

## Б1.В.ДВ.1.2 Современные материалы и технологии в строительстве

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у студентов знаний в области строительного материаловедения, взаимосвязи состава, строения и свойств материалов, способов получения материалов с заданными структурой и свойствами при максимальном ресурсо- и энергосбережении, а также развитие умений в проведении испытаний строительных материалов по стандартным методикам и оценке показателей их качества

**Задачами дисциплины** является изучение:

- теоретических основ строительства;
- разновидностей и особенностей современных материалов и технологий
- ориентироваться в выборе строительных материалов,
- иметь представление о физико-химических характеристиках материалов;
- организации технической эксплуатации зданий;
- выполнение ремонтных и строительных работ;

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	<b>Знать:</b> Взаимосвязь состава, строения и свойств материала, принципы оценки показателей его качества. <b>Уметь:</b> Анализировать условия воздействия среды эксплуатации на материал в конструкции и сооружении <b>Владеть:</b> навыками определения оптимальных условий применения материала с учетом его назначения и показателей качества.
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	<b>Знать:</b> Методы оптимизации строения и состава материала с заданными свойствами при максимальном ресурсосбережении. <b>Уметь:</b> Выбрать оптимальный материал для конструкции, работающей в заданных условиях эксплуатации, используя вариантный подход. <b>Владеть:</b> Навыками лабораторных испытаний строительных материалов.
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	<b>Знать:</b> Определяющее влияние качества материала и изделия на долговечность и надежность строительной конструкции, методы защиты материала от коррозии. <b>Уметь:</b> Установить требования к материалу по комплексу показателей качества: назначению, технологичности, эксплуатационным свойствам, экологичности; <b>Владеть:</b> Навыками работы с научно-технической, справочной и нормативной литературой.

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

Дисциплина «Современные материалы и технологии в строительстве» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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**

Раздел 1. Введение. Цели и задачи дисциплины. Современные технологии производства вяжущих веществ

Раздел 2. Анализ существующих технологий производства вяжущих

Раздел 3. Технологии производства вяжущих веществ

Раздел 4. Современные технологии производства зольного гравия, вспученного вермикулита и перлита

Раздел 5. Исследования бетонной смеси и бетона на заполнителях с малой зерновой пустотностью для уменьшения количества цемента

Раздел 6. Технологии производства заполнителей

Раздел 7. Современные технологии производства ЖБИ

Раздел 8. Современные технологии производства теплоизоляционных материалов

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

1. Контактная работа – 81 (18) в том числе:

- аудиторных 72 (12) часов в том числе: лекции – 36 (6) часов; практических занятий – 36 (6) часов

- внеаудиторных 9(6) часов.

2. Самостоятельная работа 63(126) часов.

Аттестация – зачет с оценкой

## Б1.В.ДВ.2.1 Введение в направленность

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

#### **Задачи дисциплины:**

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом	<b>Знать:</b> основные этапы технологического процесса производства продукции питания, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению нормативной документации; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства. <b>Уметь:</b> определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания. <b>Владеть:</b> методами составления рецептур; правилами количественного и качественного подбора сырья в составе блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических

	экологических последствий их применения	и функциональных свойств, основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	<b>Знать:</b> основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий питания; производственный цикл предприятия; основы делопроизводства и документооборота; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания. <b>Уметь:</b> использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации. <b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<b>Знать:</b> особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. <b>Уметь:</b> выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции. <b>Владеть:</b> методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в направленность» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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

- Раздел 1. Введение. Исторические сведения о дисциплине.
- Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания.
- Раздел 3. Нормативная и технологическая документация.
- Раздел 4. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
- Раздел 5. Требования техники безопасности и санитарии на предприятиях общественного питания.



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

1. Контактная работа 45 (14) часов, из них: практических занятий 36(8).
2. Самостоятельная работа 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.2.2 Основы технологии продукции общественного питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

#### **Задачи дисциплины:**

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

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и	<b>Знать:</b> основные этапы технологического процесса производства продукции питания, основные принципы подбора сырья и формирования ассортимента, виды и требования к составлению нормативной документации; производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства. <b>Уметь:</b> определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; составлять рецептуру и подбирать ингредиентный состав, позволяющий улучшить потребительские свойства и/или увеличить сроки годности продуктов питания. <b>Владеть:</b> методами составления рецептур; правилами количественного и качественного подбора сырья в составе блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их

	технологии с учетом экологических последствий их применения	химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, основными способами приготовления и подачи готовых блюд и напитков.
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	<b>Знать:</b> основные виды действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий питания; производственный цикл предприятия; основы делопроизводства и документооборота; порядок разработки технологической документации в условиях производства продукции питания. <b>Уметь:</b> использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства; организовать документооборот системы товародвижения на предприятии питания; контролировать соблюдение внутренней технологической документации. <b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<b>Знать:</b> особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции. <b>Уметь:</b> выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать узкие места производства продукции. <b>Владеть:</b> методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии продукции общественного питания» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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

- Раздел 1. Введение. Исторические сведения о дисциплине.
- Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания.
- Раздел 3. Нормативная и технологическая документация.
- Раздел 4. Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
- Раздел 5. Требования техники безопасности и санитарии на предприятиях общественного питания.

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

1. Контактная работа 45 (14) часов, из них: практических занятий 36(8).
2. Самостоятельная работа 27 (58) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.2.3 Психология личности и профессиональное самоопределение

### Адаптивная программа для лиц с ограниченными возможностями

#### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков психолого-педагогической культуры, способности использовать полученные знания для решения задач личностного саморазвития и самосовершенствования, а также эффективной профессиональной социализации.

**Задачами дисциплины является:**

- уметь толерантно воспринимать и адекватно оценивать свои профессиональные и личные возможности, с учётом индивидуальных характерологических особенностей, целей, мотивов, состояний;

- иметь представление о структуре личности, самосознании, мотивационно-потребностной сфере, направленности личности;

- иметь представление о направлениях и средствах саморазвития в межличностной и профессиональной сферах;

- иметь представление о способах профессионального самоопределения.

Концепция дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» направлена на формирование у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представлений о мире профессий, жизненном и профессиональном самоопределении личности, основах профориентации.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<b>Знать:</b> методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими. <b>Владеть:</b> навыками применения на практике полученных знаний и навыков в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими.
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения; основные принципы и технологии выбора профессии. <b>Уметь:</b> использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанные и адекватный профессиональный выбор

		и выбор собственного пути профессионального обучения; планировать и составлять временную перспективу своего будущего. <b>Владеть:</b> навыками использования простейших приемов развития и тренировки психических процессов, а также приемов психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; навыками выбора собственного пути профессионального обучения; навыками планирования и составления временной перспективы своего будущего.
ПК-23	Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<b>Знать:</b> формы власти, природу и стили лидерства; основы организации деятельности предприятия; способы набора и отбора персонала; принципы и методы управления персоналом. <b>Уметь:</b> формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности. <b>Владеть:</b> способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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 разделов дисциплины

Раздел 1. Личностные регуляторы выбора профессии

Раздел 2. Психология профессиональной деятельности

Раздел 3. Психодиагностика развития личности и профессионального самоопределения

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

1. Контактная работа 45 (12) часов, из них: лекций – 18(2), практических занятий – 18 (4).

2. Самостоятельная работа 27 (60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.3.1 Основы законодательства о защите прав потребителя

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целями дисциплины «Основы законодательства по защите прав потребителя» являются:

- формирование у студентов комплексного представления о функционировании системы защиты прав потребителя России,
- приобретение студентами теоретических и практических знаний в области отношений между юридическими и физическими лицами, возникающими при защите прав потребителей;
- приобретения профессионализма и ответственности за свою деятельность.
- формирование и развитие качественно более высокого правосознания на основе: новых более глубоких знаний законодательства в сфере защиты прав потребителя, эффективной работы с нормативными актами и данными судебной практики, уважения к нормам права в рассматриваемой сфере и уверенности в их реализации.

Задачами дисциплины являются:

- изучение прав, гарантированных потребителям, действующим законодательством;
- изучение прав и обязанностей изготовителей (исполнителей и продавцов) во взаимоотношениях с потребителями;
- изучение механизма досудебной и судебной защиты прав потребителей;
- изучение системы государственной и общественной защиты прав потребителей;
- приобретение умений и навыков в работе с нормативными актами;
- приобретение навыков к самостоятельному оперативному использованию норм, регулирующих отношения производителей (продавцов) и потребителей.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<b>Знать:</b> - действующее законодательство о защите прав потребителей и ориентироваться в нем; <b>Уметь:</b> использовать свои знания, самостоятельно разбирать практическую ситуацию в виде конкретного спора между участниками хозяйственной деятельности, сформулировать правовую позицию в интересах соответствующей стороны, обосновать и защитить ее; <b>Владеть</b> методикой защиты прав потребителей
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства	<b>Знать:</b> - основные правовые категории потребительского права (товар, работы, услуги); - сроки, установленные законодательством о

	и услуг	<p>защите прав потребителей, и их практическую значимость;</p> <p>-виды гражданско-правовых договоров;</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать и обосновывать выводы по основным проблемам потребительского права;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• составлять проекты договоров, заключаемых потребителями с продавцами, изготовителями, исполнителями;</li> <li>• составлять документы, необходимые для обращения в компетентные органы для защиты нарушенных прав потребителя.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> методикой правильного составления необходимых документов в уполномоченные органы для защиты и восстановления нарушенных прав потребителей.</p>
--	---------	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы законодательства по защите прав потребителя» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания», направленность (профиль) программы – «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4 Содержание дисциплины

#### Раздел 1. Введение. Основные положения

Тема 1. Законодательство по защите прав потребителей. Общие положения

Тема 2. Право потребителей на информацию

Тема 3. Ответственность изготовителя (исполнителя, продавца) за нарушение прав потребителей.

Тема 4. Защита прав потребителей в случае приобретения товаров ненадлежащего качества.

Тема 5. Сроки предъявления требований в отношении недостатков товара.

Тема 6. Защита прав потребителей при выполнении работ, оказании услуг

#### Раздел 2. Юридическая ответственность за нарушение прав потребителей

Тема 7. Административная и уголовная ответственность за нарушение прав потребителей.

Тема 8. Судебная защита прав потребителей.

Тема 9. Государственная и общественная защита прав потребителей.

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

1. Контактная работа 45 (12), из них: лекций – 18(2) часов, практических занятий – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа 27(60) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям – 22(55).

Аттестация – зачет.



## Б1.В.ДВ.3.2 Основы антимонопольной политики в общественном питании

### 1. Цели и задачи дисциплины

Целями дисциплины является формирование у студентов понимания сути конкурентных отношений, складывающихся в общественном питании, и роли государства в организации этих отношений на принципах общественной эффективности и добросовестности в отношениях с властными структурами, конкурентами и потребителя. А также ознакомление с теоретическими и правовыми основами антимонопольного регулирования, формирование практических навыков по решению проблем текущего антимонопольного регулирования.

#### Задачи дисциплины:

- обеспечить изучение основ механизма конкуренции, конкурентной борьбы и антимонопольного регулирования в России;
- знакомство с антимонопольным законодательством;
- научить студентов анализировать различные типы товарных рынков и возможности конкурентной политики;
- выработать умения в выявлении проблем конкуренции и антимонопольного законодательства;
- способствовать развитию профессионального интереса, самостоятельности, познавательных способностей и др.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;	<b>Знать:</b> основные положения антимонопольного законодательства; - конкурентную политику РФ на современном этапе; - теоретические основы формирования товарного рынка; - методы государственного антимонопольного регулирования и контроля; <b>Уметь:</b> использовать действующую правовую базу для принятия управленческих решений <b>Владеть:</b> навыками анализа антимонопольного законодательства; - основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации.
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;	<b>Знать:</b> права и обязанности человека и гражданина; <b>Уметь:</b> оформлять заявления и ходатайства и уведомления в антимонопольный орган; - использовать нормы действующего законодательства в практической

		деятельности; <b>Владеть:</b> понятийным аппаратом; - методикой определения показателей структуры рынка
--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы антимонопольной политики в общественном питании» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в рабочий учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

### 4. Содержание дисциплины

Тема 1. Общие основы и источники регулирования конкурентных отношений в Российской Федерации.

Тема 2. Товарный и финансовый рынок, его структура и типология. Реестры хозяйствующих субъектов, занимающих доминирующее положение.

Тема 3. Понятие и виды монополистической деятельности. Монополистическая деятельность хозяйствующих субъектов.

Тема 4. Деятельность органов исполнительной власти и местного самоуправления, направленные на ограничение конкуренции.

Тема 5. Недобросовестная конкуренция. Государственный контроль и контроль органами местного самоуправления рекламной деятельности

Тема 6. Государственный контроль экономической концентрации.

Тема 7. Государственное регулирование и контроль естественных монополий.

Тема 8. Ответственность за нарушение конкурентного, рекламного законодательства и законодательства о защите прав потребителей.

Тема 9. Государственная политика по поддержке и развитию малого предпринимательства и защите прав потребителей в РФ.

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

1. Контактная работа - 45(12) часов, в том числе:

лекций - 18(4) часов, практических занятий - 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа - 27(60) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт.

### Б1.В.ДВ.3.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

#### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области социальных систем, уровней и способов управления социальной защитой населения; системного представления о природе семейно-брачных отношений, психологических закономерностей функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи инвалидам; получения теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков в области социального образования лиц с ограниченными возможностями.

**Задачами дисциплины является:**

- научить студентов использовать нормы позитивного социального поведения, реализовывать свои права адекватно законодательству;
- дать студентам представление о механизмах социальной адаптации инвалидов;
- дать студентам представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов;
- дать студентам представление об основах гражданского, семейного, трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- изучить основы правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования;
- научить студентов анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- научить студентов составлению необходимых заявительных документов, резюме, осуществлению самопрезентации при трудоустройстве;
- научить студентов использовать приобретённые знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<b>Знать:</b> Основные фонетические лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого иностранного языка и его отличия от русского языка. Основные различия письменной и устной речи. Лексический и грамматический минимум, необходимый для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах.

		<p><b>Уметь:</b> Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания. Использовать полученные знания по иностранному и русскому языку для реализации коммуникативного намерения с целью межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах.</p> <p><b>Владеть:</b> Языковой компетенцией, достаточной для избирательного и вариативного выбора языковых средств, сознательного переноса языковых средств из одного вида речевой деятельности в другой при осуществлении межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>
ОК-7	<p>Способностью самоорганизации самообразованию</p> <p>к и</p>	<p><b>Знать:</b> Факторы, способствующие личностному росту. Способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самооценку человеческой личности.</p> <p><b>Уметь:</b> Развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде. Сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение, давать нравственную оценку собственным поступкам;</p> <p><b>Владеть:</b> Нравственными и социальными ориентирами, необходимыми для формирования мировоззрения и достижения личного профессионального успеха, так и для деятельности в интересах общества. Методами и навыками</p>

		самопознания, самореализации и построения адекватной самооценки, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива. Навыками оценки и выбора вариантов альтернативных решений. Навыками анализа проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<b>Знать:</b> Нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> Пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с товарно-сопроводительными документами, с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов, их маркировку. <b>Владеть:</b> Нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является дисциплиной по выбору для лиц с ограниченными возможностями здоровья, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых 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. Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия
- Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов
- Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства
- Тема 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов
- Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
- Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации
- Тема 7. Медико-социальная экспертиза
- Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида
- Тема 9. Трудоустройство инвалидов

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

1. Контактная работа – 45(14) часов в том числе: лекции – 18(2) часов, практических занятий – 18(4) часов.

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

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологически активные добавки

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний об основных пищевых, биологически активных добавках, пищевых улучшителях и практических навыков по определению их состава и физико-химических свойств, применению в технологии продуктов питания.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- классификации и кодификации пищевых добавок, требований безопасности при их применении;
- химического состава, строения и свойств основных групп пищевых добавок, улучшающих внешний вид продуктов, изменяющих их структуру и физико-химические свойства, влияющих на вкус и аромат, повышающих сохранность пищевого сырья и продуктов питания;
- классификации и функциональной роли биологически активных добавок и улучшителей;
- технологических функций и механизмов действия пищевых добавок, способов их внесения и эффективности использования с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведения в пищевых системах;
- формирование практических навыков по определению состава и свойств пищевых, биологически активных добавок и улучшителей, по применению их в технологии продуктов питания.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> химическую природу и свойства пищевых, биологически активных добавок и улучшителей; способы получения, технологические функции и механизмы действия добавок; технологию внесения их и эффективность использования. <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных о пищевых, биологически активных добавках и улучшителях. <b>Владеть:</b> навыками выбора пищевых, биологически активных добавок и улучшителей для производства продуктов питания с заданными свойствами.

ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> методики исследования химического состава и физико-химических свойств пищевых, биологически активных добавок и улучшителей. <b>Уметь:</b> проводить исследования по установлению влияния пищевых, биологически активных добавках и улучшителей на свойства сырья и пищевых продуктов. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании влияния пищевых, биологически активных добавок и улучшителей на свойства сырья и пищевых продуктов.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<b>Знать:</b> отечественные и зарубежные технологии продуктов питания с использованием пищевых, биологически активных добавок и улучшителей. <b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию об использовании пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в производстве продуктов питания нового поколения. <b>Владеть:</b> технологией введения пищевых, биологически активных добавок и улучшителей при производстве продукции с заданными свойствами.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» входят в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания».

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Общие сведения о пищевых, биологически активных добавках и улучшителях.

Раздел 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

Раздел 3. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Раздел 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов.

Раздел 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Раздел 6. Биологически активные добавки к пище.

Раздел 7. Растительные белки. Ферментные препараты.

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

1. Контактная работа 63(18) часов в том числе:

- аудиторных 54(12) часов в том числе: лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов;

- внеаудиторных 9(6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часа, из них на подготовку к зачету– 5(5) часов.

Аттестация – зачет с оценкой.



## Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является:

- изучение теоретических основ методов, применяемых при исследовании продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- формирование практических навыков определения химического состава и физико-химических свойств сырья и продуктов питания различными методами анализа.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. <b>Уметь:</b> анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания. <b>Владеть:</b> навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания. <b>Уметь:</b> проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.

ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знать:</b> отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.</p>
-------	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Классификация измерительных методов исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Отбор и способы подготовки проб сырья и пищевых продуктов к анализу.

Раздел 2. Методы определения плотности продовольственного сырья и продуктов питания.

Раздел 3. Оптические методы исследования свойств сырья и продуктов питания.

Раздел 4. Электрохимические методы исследования сырья и пищевой продукции.

Раздел 5. Хроматографические методы исследования сырья и пищевой продукции.

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

1. Контактная работа 63(18) часов в том числе:

- аудиторных 54(12) часов в том числе: лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий 36(6) часов;

- внеаудиторных 9(6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часа, из них на подготовку к зачету – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

## Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию действующих технологических процессов, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки сырья на основе максимального использования всех имеющихся пищевых ресурсов.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение микробиологических процессов наиболее значимых в пищевых производствах
- изучение явлений и процессов биологической природы в создании современных малоотходных и безотходных технологий пищевой промышленности в системе народного хозяйства;
- изучение основных понятий будущей профессиональной деятельности в области пищевой микробиологии, раскрывающих ее сущность, объекты, виды и основные задачи;
- получение первичных навыков работы с различными источниками сырья, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать</b> новейшие достижения в области микробиологии в пищевой промышленности. <b>Уметь</b> проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств. <b>Владеть</b> умением проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области микробиологии пищевых производств
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Знать</b> установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции. <b>Уметь</b> использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции для характеристики и совершенствования объектов микробиологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания.

		<b>Владеть</b> умением использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции
<b>ПК-2</b>	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<b>Знать</b> современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования . <b>Уметь</b> использовать современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования . <b>Владеть</b> современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
<b>ПК-3</b>	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<b>Знать</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>Уметь</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>Владеть</b> знаниями правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
<b>ПК-4</b>	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие	<b>Знать</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

	<p>конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Уметь</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p><b>Владеть</b> знаниями устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>
--	--	--

### 6. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология» входит в дисциплины по выбору вариативной части Блока Б1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 7. Содержание дисциплины

1. Современное состояние микробиологии в мире.
2. Основоположники микробиологии.
3. Методы получения штаммов микроорганизмов.
4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.
5. Получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.
6. Виды брожений, использование брожений в пищевой промышленности
8. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.
9. Частная микробиология.

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

1. Контактная работа 63(16) часов, из них: лекции – 18(4) часов, лабораторных занятий 36(6) часов.

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

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнологии в пищевой промышленности

### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию действующих технологических процессов, разработке новых способов комплексной и рациональной переработки сырья на основе максимального использования всех имеющихся пищевых ресурсов.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение биотехнологических процессов наиболее значимых пищевых производств
- изучение явлений и процессов биологической природы в создании современных малоотходных и безотходных технологий пищевой промышленности в системе народного хозяйства;
- изучение основных понятий будущей профессиональной деятельности в области пищевой биотехнологии, раскрывающих ее сущность, объекты, виды и основные задачи;
- получение первичных навыков работы с различными источниками сырья, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать</b> новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности. <b>Уметь</b> проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств. <b>Владеть</b> умением проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств
ОПК-3	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<b>Знать</b> установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции. <b>Уметь</b> использовать установленные нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции для характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания. <b>Владеть</b> умением использовать установленные

		нормы для осуществления технологического контроля на соответствие качества производимой продукции
<b>ПК-2</b>	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p><b>Знать</b> современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования .</p> <p><b>Уметь</b> использовать современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования .</p> <p><b>Владеть</b> современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
<b>ПК-3</b>	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<p><b>Знать</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p><b>Уметь</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p><b>Владеть</b> знаниями правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<b>ПК-4</b>	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать	<p><b>Знать</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь</b> устанавливать и определять приоритеты в</p>

	принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <b>Владеть</b> знаниями устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биотехнологии в пищевой промышленности» является дисциплиной по выбору и относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4. Содержание дисциплины

1. Современное состояние пищевой биотехнологии в мире.
2. Сырьевые ресурсы биотехнологии.
3. Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов.
4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.
5. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.
6. Биотехнологические процессы получения пищевых кислот.
7. Получение пищевых веществ методами биотехнологии.
8. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.
9. Биоповреждение материалов в пищевой промышленности. Химические

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

1. Контактная работа 63(16) часов, из них: лекции – 18(4) часов, лабораторных занятий 36(6) часов.

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

Аттестация – зачет.



## Б1.В.ДВ.6.1 Холодильная техника и технология

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

**Задачами дисциплины** - является изучение основ теории и развития различных способов получения искусственного холода, а также технических средств получения и применения холода; изучение влияния холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, определение оптимальных условий проведения технологических процессов с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений; разработка научно-обоснованных методов снижения потерь массы продуктов при холодильной обработке и хранении; совершенствование и создание новых технологий холодильной обработки и хранения совместно с другими методами консервирования, позволяющими минимизировать изменения свойств и потери массы продуктов.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> Физические основы и оборудование для получения и низких температур в пищевой промышленности, принцип работы и технологический расчет. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Уметь:</b> Управлять параметрами технологических процессов, влияя на основные показатели выпускаемой продукции. Рациональными методами управления процессов и эксплуатации машин и аппаратов. Рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и

		<p>осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p><b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знать:</b> Достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в области пищевых производств. рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p><b>Владеть:</b> методами расчета производственных мощностей и загрузки оборудования, участия в разработке технически обоснованных норм времени; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Холодильная техника и технология» входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. И является дисциплиной по выбору.

### 4. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические процессы получения низких температур.

Способы охлаждения.

Тема 2. Термодинамические основы холодильных машин.

Циклы холодильных машин. Расчет цикла холодильных машин.

Тема 3. Принцип действия паровых компрессионных холодильных машин.

Система охлаждения холодильной техники

Тема 4. Теплообменные аппараты холодильных установок.

Конденсаторы, испарители, охлаждающие приборы.

Тема 5. Холодильные агенты и холодоносители.

Классификация, ассортимент, характеристика и особенности использования.

Тема 6. Типы холодильных машин.

Назначение, особенности устройства и применения холодильных машин.

Тема 7. Компрессоры холодильных машин.

Назначение, классификация, конструкция и принцип работы.

Тема 8. Автоматизация и регулирование работы холодильных машин и установок.

Принцип автоматизации и регулирования работы, управления процессом и контроль параметров.

Тема 9. Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование.

Классификация холодильников. Холодильное торговое оборудование. Принцип подбора оборудования, схемы размещения и проектирования холодильников. Тепловой баланс охлаждаемых помещений.

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

1. Контактная работа 81(18) часов из них:

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

2. Самостоятельная работа 63(126) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

## Б1.В.ДВ.6.2 Научные основы применения холода

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

**Задачами дисциплины** - является изучение основ теории и развития различных способов получения искусственного холода, а также технических средств получения и применения холода; изучение влияния холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, определение оптимальных условий проведения технологических процессов с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений; разработка научно-обоснованных методов снижения потерь массы продуктов при холодильной обработке и хранении; совершенствование и создание новых технологий холодильной обработки и хранения совместно с другими методами консервирования, позволяющими минимизировать изменения свойств и потери массы продуктов.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> Физические основы и оборудование для получения и низких температур в пищевой промышленности, принцип работы и технологический расчет. Факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Уметь:</b> Управлять параметрами технологических процессов, влияя на основные показатели выпускаемой продукции. Рациональными методами управления процессов и эксплуатации машин и аппаратов. Рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего

		<p>производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p><b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знать:</b> Достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в области пищевых производств. рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.</p> <p><b>Владеть:</b> методами расчета производственных мощностей и загрузке оборудования, участия в разработке технически обоснованных норм времени; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научные основы применения холода» входит в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. И является дисциплиной по выбору.

### 4. Содержание дисциплины

Тема 1. Физические процессы получения низких температур. Способы охлаждения.  
Тема 2. Термодинамические основы холодильных машин. Циклы холодильных машин. Расчет цикла холодильных машин.  
Тема 3. Принцип действия паровых компрессионных холодильных машин. Система охлаждения холодильной техники

Тема 4. Типы холодильных машин. Назначение, особенности устройства и применения холодильных машин.

Тема 5. Компрессоры холодильных машин. Назначение, классификация, конструкция и принцип работы.

Тема 6. Основы холодильного консервирования пищевых продуктов. Принципы сохранения пищевых продуктов. Влияние низких температур на микроорганизмы, клетки, ткани. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении.

Тема 7. Виды холодильной обработки пищевых продуктов. Охлаждение, замораживание, подмораживание

Тема 8. Теплофизические параметры пищевых продуктов. Изменение теплофизических параметров пищевых продуктов и температурные графики.

Тема 9. Тепло и массообменные процессы в холодильной технологии. Тепловой расчет процесса охлаждения, замораживания. Тепломассообмен при холодильном хранении и размораживании.

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

1. Контактная работа 81(18) часов в том числе:

- аудиторных 72(12) часов в том числе: лекции- 36(6) часов, лабораторных занятий 36(6);

- внеаудиторных 9(6) часов;

2. Самостоятельная работа 63(126) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет с оценкой.

## Б1.В.ДВ.7.1 Оборудование малых предприятий

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является изучение механизации и автоматизации технологических процессов, анализ рынка оборудования для небольших предприятий общественного питания, подбор, установка и рациональная эксплуатация этого вида оборудования.

**Задачами дисциплины** является изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> - основы теории процессов, реализуемых конкретными видами оборудования <b>Уметь:</b> разрабатывать и обосновывать технологические процессы для предприятий отрасли <b>Владеть</b> навыками эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<b>Знать:</b> общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования <b>Уметь:</b> проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты <b>Владеть:</b> - выбора конкретных видов технологического оборудования.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование малых предприятий» входит в дисциплины по выбору вариативной части 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: Механическое оборудование для овощных цехов

Тема 2: Оборудование для мясных и рыбных цехов.

Тема 3: Измельчительно-режущее оборудование для холодных и горячих цехов.

Тема 4: Оборудование для производства изделий из муки и отделочных полуфабрикатов.

Тема 5: Посудомоечные машины.

Тема 6: Варочное оборудование

Тема 7: Жарочное оборудование

Тема 8: Водогрейное оборудование

Тема 9: Универсальное оборудование и вспомогательное оборудование

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

1. Контактная работа 63 (18) из них: лекции 18(6) часов, лабораторных занятий 36 (6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов

Аттестация – зачет.



## Б1.В.ДВ.7.2 Специфические процессы пищевых производств

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** является:

- изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;
- изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
- изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;
- разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК - 2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> об основных направлениях научно-технологического прогресса в пищевой промышленности и состоянии технической оснащенности предприятий отрасли; принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов. <b>Уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. <b>Владеть:</b> методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства

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

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Специфические процессы пищевых производств» входит в дисциплины по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4. Содержание дисциплины

- 1 Раздел 1 Введение. Основные положения и научные основы курса
- 2 Раздел 2 Гидромеханические процессы
- 3 Раздел 3 Тепловые процессы
- 4 Раздел 4 Массообменные процессы
- 5 Раздел 5 Биотехнологические процессы

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

1. Контактная работа 44(18) часов из них:  
лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий – 18(6).
  2. Самостоятельная работа – 64(90) часа.
- Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.8.1 Учет и отчетность в ресторанном бизнесе

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является доведение до студентов информации об основах и порядке ведения бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания на основе изучения плана счетов бухгалтерского учета, принципа двойной записи и их применения в процессе хозяйственной деятельности.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- ключевых понятий, основных принципов, приемов бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания;
- методологии ведения бухгалтерского учета имущества на предприятиях общественного питания;
- подготовка и предоставление достоверной информации о деятельности предприятия, необходимой внутренним и внешним пользователям бухгалтерской отчетности;
- приобретение навыков для дальнейшего совершенствования знаний в области бухгалтерского учета.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<b>Знать:</b> Элементы метода бухгалтерского учета, методику формирования учетных записей и формы документирования свершившихся фактов. <b>Уметь:</b> Правильно оценивать, классифицировать и систематизировать на бухгалтерских счетах отдельные факты хозяйственной деятельности предприятия, оформлять учетные записи в первичных документах и учетных регистрах. <b>Владеть:</b> Методами формирования и анализа учетной информации.
ПК-16	Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	<b>Знать:</b> Современные тенденции оценки объектов бухгалтерского наблюдения, экономико-правовых аспектов и логики отражения фактов хозяйственной деятельности на счетах бухгалтерского учета и в финансовой отчетности. <b>Уметь:</b> Определять в соответствии с экономическим содержанием фактов хозяйственной жизни их влияние на показатели бухгалтерской отчетности. <b>Владеть:</b> Навыками применения основных принципов и стандартов бухгалтерского учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности на предприятиях общественного питания

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

Дисциплина «Учет и отчетность в ресторанном бизнесе» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### **4. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Предмет и метод бухгалтерского учета

Раздел 2. Бухгалтерский баланс

Раздел 3. Система счетов и двойная запись

Раздел 4. Учет внеоборотных активов на предприятиях общественного питания

Раздел 5. Учет производственных запасов на предприятиях общественного питания

Раздел 6. Учет денежных средств на предприятиях общественного питания

Раздел 7. Учет расчетов на предприятиях общественного питания

Раздел 8. Учет финансовых результатов на предприятиях общественного питания

Раздел 9. Бухгалтерская отчетность

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

1. Контактная работа 45(16) часов из них:

лекции - 18(4) часов, практические занятия - 18(6) часов;

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

Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.8.2 Ценообразование

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков осмысленному решению задач в области ценообразования, стоящих перед экономикой страны, отраслями АПК и хозяйствующими субъектами. В рамках дисциплины раскрываются методология, принципы и особенности ценообразования для отраслей АПК, рассматриваются механизмы установления цен, стратегия и тактика ценообразования в условиях рыночной экономики, современные методы ценовой политики государства.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- теоретических основ ценообразования;
- методических основ и методов ценообразования;
- формирование навыков решения прикладных задач в области ценообразования.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<b>Знать:</b> современные подходы и методы ценообразования; основные принципы и правила ценообразования; законодательные и нормативные акты, регулирующие процесс ценообразования. <b>Уметь:</b> принимать грамотные решения в области ценообразования с учетом конкретных ситуаций посредством мониторинга и анализа финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания. Уметь систематизировать и анализировать информацию по вопросам ценообразования. <b>Владеть:</b> навыками определения цен на различных рынках товаров и услуг; навыками оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля.
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит	<b>Знать:</b> основные проблемы ценообразования на современном этапе развития и пути их преодоления; особенности ценообразования в агропромышленном комплексе РФ; зарубежный опыт в области эффективного ценообразования. <b>Уметь:</b> планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных

	финансовых и материальных ресурсов	факторов использовать информационные технологии в практике ценообразования; проводить аудит финансовых и материальных ресурсов <b>Владеть:</b> Методикой планирования стратегией развития предприятия.
--	------------------------------------	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ценообразование» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация общественного питания», направленность (профиль) программы – «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Цена как экономическая категория
- Тема 2. Классификация цен и их систем
- Тема 3. Ценообразующие факторы
- Тема 4. Ценообразование и характеристики рынка. Методы ценообразования.
- Тема 5. Издержки и прибыль, их роль в формировании цены
- Тема 6. Ценовая политика организации в условиях рынка
- Тема 7. Государственное регулирование цен в условиях рыночных отношений
- Тема 8. Взаимодействие цен и финансово-кредитной системы
- Тема 9. Ценообразование и инфляция

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

1. Контактная работа 45(16) часов в том числе:  
лекции- 18(4) часов, практических занятий 18(6) часов.
2. Самостоятельная работа 27(56) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

## Б1.В.ДВ.8.3 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

### 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) теоретических знаний и практических навыков, необходимых для работы на персональном компьютере, самостоятельного изучения специальной литературы, правильного истолкования и оценки получаемых результатов, а также формирование навыков самостоятельной работы.

Задачами дисциплины является:

- изучение основ работы с операционной системой;
- изучение основ работы в офисных пакетах и пакетах прикладных программ специального назначения;
- изучение основ работы с мультимедийной информацией.

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

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать:</b> современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения; приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья</p> <p><b>Уметь:</b> работать с программными средствами универсального назначения, соответствующие современным требованиям; осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами; использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с программными средствами универсального назначения, соответствующие современным требованиям; навыками выбора способа представления информации в соответствии с учебными задачами; навыками использования специальных информационных и коммуникационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; навыками использования приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности</p>

		для эффективной организации индивидуального информационного пространства.
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать:</b> Факторы, способствующие личностному росту. Способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности.</p> <p><b>Уметь:</b> Развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде. Сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение, давать нравственную оценку собственным поступкам;</p> <p><b>Владеть:</b> Нравственными и социальными ориентирами, необходимыми для формирования мировоззрения и достижения личного профессионального успеха, так и для деятельности в интересах общества. Методами и навыками самопознания, самореализации и построения адекватной самооценки, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива. Навыками оценки и выбора вариантов альтернативных решений. Навыками анализа проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.</p>
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p><b>Знать:</b> основные методы и средства получения, хранения, переработки информации.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать компьютер как средство управления информацией.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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**

Раздел 1. Основы информационных технологий

Раздел 2. Работа с текстовой информацией

Раздел 3. Работа с табличной информацией

Раздел 4. Основы обработки графических изображений

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

1. Контактная работа – 45(16) часов в том числе: лекции – 18(4) часов, практических занятий – 18(6) часов.

2. Самостоятельная работа - 27(56) часа, из них, на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. – 22(51), на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачет.

## Б1.В. ДВ.9.1 Организация питания в санаторно-курортных организациях

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

**Задачами дисциплины** являются изучение:

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<b>Знать:</b> Структуру, виды и типы производства предприятий питания при санаторно-курортных организациях. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях при санаторно-курортных организациях. Специальные виды обслуживания потребителей. Правила сервировки столов согласно виду обслуживания. Особенности обслуживания туристов. <b>Уметь:</b> Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания при санаторно-курортных организациях. Обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. <b>Владеть:</b> Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Профессиональными навыками по разработке

		<p>производственной программы предприятий питания при санаторно-курортных организациях. Практическими навыками в области организации обслуживания потребителей.</p>
ПК-6	<p>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания санаторно-курортных организациях.</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания при санаторно-курортных организациях.</p>
ПК-7	<p>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знать:</b> Методы взаимодействия с потребителями разных культур. Особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания. Требования систем качества и безопасности пищевой продукции в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> Методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация питания в санаторно-курортных организациях» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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**

Раздел 1. Организация санаторно-курортной деятельности.

Раздел 2. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях.

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

1. Контактная работа – 88(19) часов в том числе: лекции – 36 (4) часов, практических занятий – 36(6) часов.

2. Самостоятельная работа - 56(125) часа, из них, на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. – 29(121), на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Б1.В. ДВ.9.2 Технология и организация услуг питания при туристических комплексах

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование знаний в области организации общественного питания на предприятиях сферы гостеприимства в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

**Задачами дисциплины** являются изучение:

- структуры службы питания и её роли в гостиничных предприятиях;
- типов и характеристик предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах;
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в гостиницах и туристических комплексах;
- организации питания и обслуживания туристов с учётом их национальных особенностей, традиций и культуры питания;
- особенностей обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<b>Знать:</b> Структуру, виды и типы производства предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях при гостиницах и туристических комплексах. Специальные виды обслуживания потребителей. Правила сервировки столов согласно виду обслуживания. Особенности обслуживания туристов. <b>Уметь:</b> Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания при гостиницах и туристических комплексах. Обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. <b>Владеть:</b> Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Профессиональными

		<p>навыками по разработке производственной программы предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах. Практическими навыками в области организации обслуживания потребителей.</p>
ПК-6	<p>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания при гостиницах и туристических комплексах</p> <p><b>Уметь:</b> Использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах</p>
ПК-7	<p>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знать:</b> Методы взаимодействия с потребителями разных культур. Особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания. Требования систем качества и безопасности пищевой продукции в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> Анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> Методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах</p>

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

Дисциплина «Технология и организация услуг питания при туристических комплексах» является дисциплиной по выбору, входящей в вариативную часть 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**

Раздел 1. Характеристика гостиничного хозяйства.

Раздел 2. Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса.

Раздел 3. Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах.

Раздел 4. Организация питания пассажиров различных видов транспорта.

Раздел 5. Организация обслуживания и питания иностранных туристов.

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

1. Контактная работа – 88(19) часов в том числе: лекции – 36 (4) часов, практических занятий – 36(6) часов.

2. Самостоятельная работа - 56(125) часа, из них, на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. – 29(121), на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

## Б2.У.1 По получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

### 1.Цели и задачи практики

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

**Основными задачами учебной практики** являются:

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

**Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>Знать:</b> факторы, способствующие личностному росту, основы культуры мышления и поведения, способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности. <b>Уметь:</b> развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; давать нравственную оценку собственным поступкам. <b>Владеть:</b> навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> основы поиска и обработки информации с использованием современных программных средств и информационных технологий. <b>Уметь:</b> анализировать полученную информацию. <b>Владеть:</b> методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях.
ПК-15	Способностью осуществлять	<b>Знать:</b> современное состояние и



	поиск, выбор и использование новой информации в области потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	перспективы развития индустрии питания; методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания. <b>Уметь:</b> определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания. <b>Владеть:</b> методами сбора и анализа информации в области развития индустрии питания.
--	---	--

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
1.	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4		4
		Ознакомительная экскурсия. Получение задания на практику. Ознакомление со структурой отчета.	2	4	6

2.	Ознакомительный	<p><b>Раздел 1. Работа в учебном кафе</b></p> <p>Ознакомление с функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений кафе, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием.</p> <p>Ознакомление с видами перерабатываемого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассортиментом выпускаемой продукции и условиями её реализации.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего трудового распорядка.</p> <p>Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены.</p> <p>Механическая обработка картофеля, корнеплодов, сезонных овощей и плодов. Фигурная нарезка картофеля, корнеплодов.</p> <p>Механическая обработка мяса.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p><b>Раздел 2. Работа в лаборатории физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции.</b></p> <p>Изучение методик определения витаминов С, β – каротина и клетчатки в плодоовощном сырье.</p>	22	36	58
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических	4	8	12

		данных			
		Комплексный анализ собранных данных		8	8
4.	Заключительный	Подготовка отчета по учебной практике	4	12	16
Итого			40	68	108

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

1. Контактная работа 40 часов

2. Самостоятельная работа 68 часов

Аттестация – зачет.

## Б2.П.1 Научно-исследовательская работа

### 1.Цель и задачи практики

**Цель** научно-исследовательской работы – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области исследования влияния почвенноклиматических условий на химический состав растительного сырья.

**Основными задачами** научно-исследовательской работы **являются:**

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

### 2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p><b>Знать:</b> информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.</p>
ПК-24	Способностью проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p><b>Знать:</b> методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.</p>

ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знать:</b> отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.</p>
ПК-26	Способностью измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	<p><b>Знать:</b> методы исследования показателей качества растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> измерять и описывать результаты проводимых исследований</p> <p><b>Владеть:</b> навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья</p>

### 3. Место практики в структуре ОПОП

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Вид учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
		Изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки. Изучение физиологических функций аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки.
2	Производственный	Определение массовой доли аскорбиновой кислоты в растительном сырье
		Определение массовой доли β-каротина в растительном сырье
		Определение массовой доли клетчатки в растительном сырье
		Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и физиологическая ценность компонентов растительного сырья (определяется заданием).

3	Аналитический	Статистическая обработка результатов полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье.
4	Заключительный	Подготовка отчета, защита отчета по НИР

**5.Общая трудоемкость:** недель/часов/зачетных единиц – 2/144/4, в том числе:

1. Контактная работа 56 часов.
  2. Самостоятельная работа 88 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.

## Б2.П.2 По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

### 1.Цели и задачи практики

**Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности** – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

**Основными задачами** практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности **являются:**

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

### 2.Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<b>Знать:</b> моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций <b>Уметь:</b> работать в коллективе, адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях <b>Владеть:</b> навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных	<b>Знать:</b> основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала и населения

	ситуаций	от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <b>Уметь:</b> применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <b>Владеть:</b> требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<b>Знать:</b> основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения <b>Уметь:</b> производить подбор и эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности <b>Владеть:</b> методами подбора и эксплуатации технологического оборудования
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Уметь:</b> внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания <b>Владеть:</b> технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования
ПК-2	владением современными информационными технологиями,	<b>Знать:</b> назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания. <b>Уметь:</b> использовать компьютерные



	<p>способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.  <b>Владеть:</b> современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.</p>
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, как организовать осуществлять технологический процесс производства продукции питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, чтобы обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания  <b>Уметь:</b> оценивать планировать внедрение инноваций в производство; осуществлять технологический процесс производства продукции питания  <b>Владеть:</b> навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.</p>
ПК-5	<p>способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знать:</b> методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.  <b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в</p>

		<p>производство.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов</p>
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знать:</b> действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам</p>
ПК-17	<p>способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	<p><b>Знать:</b> особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p><b>Уметь:</b> организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>
ПК-18	<p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий</p>	<p><b>Знать:</b> основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, основы десмургии, принципы реанимации.</p> <p><b>Уметь:</b> идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><b>Владеть:</b> способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях</p>

ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p><b>Знать:</b> виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.</p> <p><b>Владеть:</b> видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.</p>
-------	---	--

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
1.	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4		4
2.	Производственный	Ознакомление с предприятием. Формирование организационно-экономической характеристики. Изучение работы помещений для приёма и хранения продуктов, тарного хозяйства. Работа в заготовочных цехах (овощной, мясо-рыбный). Работа в доготовочных цехах (горячий, холодный). Работа в специализированном цехе (кондитерский, мучной)	78	100	178

		Работа на раздаче готовой пищи. Работа в качестве дублера завпроизводством. Выполнение индивидуального задания.			
3.	Аналитический	Обработка и систематизация собранного материала. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия	8	10	18
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	10	12
Итого			96	120	216

**5. Общая трудоемкость:** - часов/ зачетных единиц – 216/6, в том числе по очной (заочной) формам обучения:  
-контактная работа 96 часов  
- самостоятельная работа 120 часов.  
Аттестация – зачет с оценкой.

## Б2.П.3 Преддипломная

### 1. Цели и задачи практики

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

**Основными задачами преддипломной практики являются:**

- ознакомление с организационной структурой предприятия;
- изучение сфер деятельности предприятия и их влияния на формирование стратегии
- приобретение умений по анализу и оценке деятельности предприятия питания, организации труда, управления персоналом;
- развитие практических навыков по выявлению резервов повышения эффективности работы предприятия;
- сбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы

### 2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> Программные средства для работы на персональном компьютере <b>Уметь:</b> Работать в качестве пользователя персонального компьютера, работать с программными средствами общего назначения, создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет <b>Владеть:</b> Методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами
ПК-3	Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания	<b>Знать :</b> Санитарное законодательство в индустрии питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде; санитарные требования к содержанию предприятий питания; санитарные требования к проведению технологической обработки, качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. <b>Уметь:</b> Анализировать данные о санитарно-

	<p>параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>гигиеническом состоянии предприятий питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности кулинарной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками работы с СанПиНами; оценками производственной санитарии; методами личной гигиены и профилактикой потенциально опасной продукции</p>
ПК-7	<p>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p><b>Знать:</b> методы взаимодействия с потребителями, особенности и алгоритмы построения систем контроля деятельности предприятий питания, требования систем качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять потенциальные опасности загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах</p>
ПК-8	<p>Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	<p><b>Знать:</b> Характер воздействия опасных и вредных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере профессиональной деятельности, основные естественные системы защиты организма.</p> <p><b>Уметь:</b> Выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности, рассчитывать индивидуальный и коллективный риски.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и поддержания здоровья персонала, а также защиты окружающей среды.</p>
ПК-9	<p>Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и</p>	<p><b>Знать:</b> Основные законодательные и правовые основы в области безопасности и охраны окружающей среды; методы мотивации персонала к безопасной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать требования и подбирать обучающие программы в сфере безопасности.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; понятийно-</p>

	поведению в чрезвычайных ситуациях	терминологическим аппаратом в области безопасности;
ПК-10	Способностью определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p><b>Знать:</b> Алгоритм проведения закупа на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков; классификацию товарных запасов; основные этапы планирования товарных запасов при организации предприятия индустрии питания.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать алгоритм проведения закупа на предприятии питания и заказа продукции у поставщиков с учетом типа предприятия и его организационной структуры; на основании критериев выбора поставщиков.</p> <p><b>Владеть:</b> Методами анализа продаж; методами оценки конкурентоспособности предприятия</p>
ПК-11	Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства	<p><b>Знать:</b> типы мотивации и их характеристику; виды стимулов; соответствие мотивационных типов и форм стимулирования работников производства.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства.</p> <p><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами мотивации персонала.</p>
ПК-12	Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять	<p><b>Знать:</b> Трудовое Законодательство Российской Федерации, характеристику профессий персонала предприятия; виды индивидуальных и коллективных программ обучения; способы оценки результатов обучения и профессионального уровня.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.</p>

	взаимодействие между членами команды	<b>Владеть:</b> Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала; способами разрешения конфликтов.
ПК-13	Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<b>Знать:</b> Виды лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; особенности открытой и закрытой кадровой политики; формы власти и стили управления; виды и этапы карьеры, роль мотивирующих факторов; виды, свойства и составляющие имиджа; должностные обязанности персонала на предприятиях питания, виды норм труда и методы разработки. <b>Уметь:</b> Планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания. <b>Владеть:</b> Нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами управления персоналом; способами разработки норм труда.
ПК-14	Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<b>Знать:</b> Основы экономики, менеджмента, механизмы финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания. <b>Уметь:</b> Оценивать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; организовывать эффективную систему контроля; оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов. <b>Владеть:</b> Методами расчетов показателей финансово-экономической деятельности предприятий питания, аналитическим мышлением, методами проведения мониторинга и контроля деятельности предприятия.
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка	<b>Знать:</b> механизмы формирования политики, стратегических планов развития предприятия; <b>Уметь:</b> планировать деятельность предприятия питания с учетом требований рынка; проводить анализ, оценку рынка и рисков: проводить аудит финансовых и материальных ресурсов; <b>Владеть:</b> методами бизнес- планирования на



	и риски, умение провести аудит финансовых и материальных ресурсов	предприятиях питания; навыками разработки бизнес-планов, планирования продукции, ее продвижения, и сбыта, а также планирования цен
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p><b>Знать:</b> Нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b> Пользоваться нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, работать с государственными стандартами, регламентирующими качество и безопасность сырья готовой продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> Нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг, оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.</p>
ПК-21	Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	<p><b>Знать:</b> профессиональные обязанности работников производства; роль обучения в профессиональном развитии сотрудника; внешние и внутренние способы обучения; этапы и методы обучения; методы оценки обучения и трудовой деятельности; процедуру проведения аттестации.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации.</p> <p><b>Владеть:</b> нормативно-правовой базой в области управления персоналом; методами оценки профессионального уровня персонала.</p>
ПК-22	Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	<p><b>Знать:</b> экономику предприятий питания, методы мониторинга его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, планировать эффективную систему контроля</p> <p><b>Владеть:</b> навыками экономического анализа производства продукции питания</p>
ПК-23	Способностью формировать	<b>Знать:</b> Основы организации деятельности предприятия, принципы и методы управления

	<p>профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>персоналом; формы власти, природу и стили лидерства; способы набора и отбора персонала.  <b>Уметь:</b> Формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе; осуществлять взаимодействие между членами команды; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критериям эффективности.  <b>Владеть:</b> Способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; методами и моделями принятия управленческих решений; способами поддержания работоспособности персонала.</p>
ПК-27	<p>Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p><b>Знать:</b> основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом; основные направления реконструкции действующих предприятий питания; особенности проектирования предприятий питания с различным контингентом потребителей и заготовочных предприятий; требования к размещению и монтажной привязке оборудования; технологические расчеты отдельно по цехам, основные принципы расстановки оборудования согласно технологическому процессу  <b>Уметь:</b> обосновать необходимость проекта документами; осуществить поэтажную разбивку помещений в соответствии с их назначением; обосновать наиболее удачное расположение цехов с точки зрения обеспечения поточности технологических процессов и санитарных требований; разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки оборудования</p>
ПК-28	<p>Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,</p>	<p><b>Знать:</b> Основные планировочные решения помещений предприятий питания в соответствии с их типом, требования к размещению и монтажной привязке оборудования, технологические расчеты.  <b>Уметь:</b> Составлять техническое задание на проектирование предприятий питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, разместить оборудование с учетом последовательности технологического процесса и требованиями монтажной привязки.</p>

	<p>проверить правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p><b>Владеть:</b> Навыками поиска и использования информации в области проектирования предприятий питания, чтения чертежей и размещения оборудования.</p>
ПК-29	<p>Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	<p><b>Знать:</b> современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники  <b>Уметь:</b> размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению  <b>Владеть:</b> методикой разработки планированного решения производственных помещений и предприятия в целом.</p>

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

#### 4. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
1.	Подготовительный	Установочная лекция	4		4
		Инструктаж по технике безопасности	4	2	6
2.	Производственный	Для студентов, выполняющих ВКР в виде проекта : Ознакомление с предприятием	104	144	248

		<p>общественного питания (тип, класс, концепция, мощность, режим работы, функциональная структура, контингент потребителей, формы обслуживания). Изучение организации работы производства. Приобретение практических навыков и знаний в роли стажера заведующего производством, бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Приобретение практических навыков и закрепление теоретических знаний по технологии продукции общественного питания, эксплуатации технологического оборудования, контролю качества продукции. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Изучение вопросов нормирования труда, организации работы производственного и обслуживающего персонала, соблюдения требований охраны труда, санитарии и гигиены, вопросов безопасности жизнедеятельности и защиты экосистемы на предприятии. Для студентов, выполняющих ВКР в виде научно-исследовательской работы: теоретический анализ литературы и исследований по теме, подбор необходимых источников по теме (патентные материалы, научные отчеты, техническая документация и др.); составление библиографии.</p>			
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных и комплексный анализ собранных данных	8	10	18
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по учебной практике	8	4	12
Итого			128	160	288

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

1. Контактная работа 128 часов
  2. Самостоятельная работа 160 часов
- Аттестация – зачет с оценкой.

## ФТД.1 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины является:**

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

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

**Задачи дисциплины:**

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

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

- знание нормативно-правовой базы противодействия терроризму;

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

- формирование гражданственности и социальной активности.

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<b>Знать:</b> - проекты, инициативы, практики, связанные с реализацией государственной политики в сфере противодействия идеологии терроризма; - концептуальное, нормативно-правовое обеспечение системы государственного противодействия идеологии терроризма; <b>Уметь:</b> - отбирать, апробировать и внедрять современные методы борьбы против распространения идеологии терроризма, организовывать мониторинг ее эффективности. <b>Владеть:</b> - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики

ОК-6	Способностью работать в коллективе толерантно, воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубежный опыт противодействия терроризму;</li> <li>- связь экстремизма и терроризма как угрозы национальной безопасности России;</li> <li>- роль информационной среды в противодействии терроризму.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания для правильной оценки современных событий в различных сферах общества</li> <li>- объективно осмысливать факты и явления общественной жизни с позиций гуманизма и терпимости.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками аргументированного изложения собственной точки зрения</li> </ul>
ПК-9	Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Знать:</b></p> <p>концептуальное, нормативно-правовое обеспечение системы государственного противодействия идеологии терроризма</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбирать, апробировать и внедрять современные методы борьбы против распространения идеологии терроризма, организовывать мониторинг ее эффективности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>навыками аргументированного изложения собственной точки зрения</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» является факультативной дисциплиной, включенной в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

### 4. Содержание программы

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

### 5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 36/1, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 27(12) часов в том числе:

- аудиторных 18(6) часов, в том числе: лекции - 9(2) часов, практических занятий – 9(4) часов.

- внеаудиторных - 9(6);

2. Самостоятельная работа - 9(24) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) час.

Аттестация – зачет.

## ФТД.2 Эстетика оформления ресторанной продукции

### 1. Цели и задачи дисциплины

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

#### **Задачи дисциплины:**

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

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знать:</b> Химические и физические свойства сырья и полуфабрикатов. Режимы основных технологических процессов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке продукции питания. Факторы, влияющие на сохраняемость и качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции <b>Уметь:</b> Внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции питания. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <b>Владеть:</b> Технологией производства продукции питания. Методами оценки качества и безопасности продукции питания. Методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных



		изделий или рациона питания с учётом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования.
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	<b>Знать:</b> Приоритетные направления развития технологий общественного питания. Мировой опыт производства продукции питания <b>Уметь:</b> Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания <b>Владеть:</b> Навыками принятия конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

### 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», направленность «Технология продукции и организации ресторанного дела».

### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.

Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.

Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.

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

1. Контактная работа – 27(12) часов в том числе: лекции – 9(2) часов, практических занятий – 9(4) часов.

2. Самостоятельная работа - 9(24) часа, из них, на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. – 4(19), на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.

Аттестация – зачёт.