

Аннотация рабочей программы

Б1.О.01 «История России»

1. Цели и задачи дисциплины

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

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

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

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

4.Содержание дисциплины

1 семестр
1. Введение. История как наука. Народы и государства на территории современной России в древности.
2. Древняя Русь в IX — XIII вв.
3. Борьба Руси за независимость в XIII веке. Культура Киевской Руси (IX—XII века).
4. Образование русского централизованного государства. Российское государство в XVI в. Иван Грозный.
5. Смутное времена в России. Культура Руси в XIII—XVI вв.
6. Россия в эпоху Петра Великого.
7. Россия в XVIII в. Просвещенный абсолютизм Екатерины II.
8. Российская империя в первой половине XIX в.
9. Российская империя во второй половине XIX в.
2 семестр
10. Социально-экономическое и политическое развитие России в конце XIX - начале XX вв.
11. Россия в начале XX в. Первая мировая война.
12. Россия в период революционных потрясений.
13. Россия в годы гражданской войны и иностранной интервенции. НЭП.
14. СССР в конце 20–30-х гг.
15. Советский Союз в период второй мировой войны.
16. СССР в 1945-1964 гг.
17. СССР в 1964-1991 гг.
18. Реформы в России в 1990-е гг. и их последствия. Российское государство на современном этапе.

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

1. Контактная работа – 118(58) час, из них:
лекции – 54(26) часа, практические занятия - 54(28) часов.
2. Самостоятельная работа - 26(86) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля – 16 (76) час, на подготовку к промежуточной аттестации – 10 (10) часов.
Аттестация – зачет в 1 семестре и зачет с оценкой во 2 семестре.

Аннотация рабочей программы Б1.О.02 Философия

1. Цели и задачи дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

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

4.Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа – 69(18) час, из них:
лекции - 18(4) часа, практические занятия - 36(6) часов.
2. Самостоятельная работа - 39(90) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 12(86) час, на подготовку к промежуточной аттестации –27(4) часов.
Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.03 Иностранный язык

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи изучения дисциплины:

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

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
Ук-4	Способе осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	ИД-1 УК-4. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты	Знать: - профессиональную лексику на иностранном языке; - основные грамматические правила и структуры в устном и письменном общении; Уметь: -переводить общие и профессиональные тексты на иностранном языке; Владеть: -знаниями о межкультурных различиях, культурных традициях и реалии, о культурном наследии своей страны и страны изучаемого язык - основные нормы социального поведения и речевой этикет, принятые в стране изучаемого языка; - навыками освоения и применения познавательной и учебной деятельности
		ИД-2УК-4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать: - профессиональную деятельность организации, предприятия; - правила речевого этикета; Уметь - вести беседу, выступать с публичными сообщениями; составлять аннотации, рефераты, тезисы, сообщения, деловые письма Владет культурой мышления; способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору пути ее достижения

		ИД-ЗУК-4 Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Знать суть и процессы академической и профессиональной деятельности; Уметь: -подготовить сообщение об академической и профессиональной деятельности; Владеть: - владеть ораторским искусством; достоверной информацией о академической и профессиональной деятельности
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.03 Иностранный язык входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль)Технология производства и организация ресторанного дела.

Содержания дисциплины

- Раздел 1. Learning Foreign Languages.
- Раздел 2. An English Lesson.
- Раздел 3. Working Day.
- Раздел 4. My Friend.
- Раздел 5. Future Profession.
- Раздел 6. Spare Time.
- Раздел 7. The House I live in.
- Раздел 8. Famous people.
- Раздел 9. Education.
- Раздел 10. Food Industry.
- Раздел 11. Human Diet.
- Раздел 12. Foods and Their Constituents.
- Раздел 13. Breadmaking.
- Раздел 14. Meat Products.
- Раздел 15. Dairy Products.
- Раздел 16. Sugar and Confections.
- Раздел 17. Fruit and Vegetable Processing.
- Раздел 18. Fats and Oils.

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

- 1. Контактная работа** 92 (24) часов из них:
 практических занятий 72 (14) часов;
 - 2. Самостоятельная работа** 160 (228) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (9) часов.
- Аттестация** – экзамен. Не предусмотрены курсовой проект, лекции.

Аннотация рабочей программы - дисциплины

Б1.О.04 Физическая культура и спорт.

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, 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.

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ИД-1 <small>УК-7</small> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать: основы здорового образа жизни, факторы формирования личностью социального опыта приобретения мотивационно ценностного отношения к физической культуре и спорту. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях. Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.
		ИД-2 <small>УК-7</small> Использует основы физической культуры для осознанного выбора	Знать: основы профессионально-прикладной физической культуры, правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

		здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. Владеть: средствами и методами физического самосовершенствования психофизических способностей и качеств, для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», учебного плана 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. Физическая культура в общественной и профессиональной подготовке студентов.

Раздел 2. Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по легкой атлетике и атлетической гимнастике.

Раздел 3. Социально-биологические основы физической культуры.

Раздел 4. Здоровый образ жизни и средства регулирования работоспособности.

Раздел 5. Организация, содержание и методики проведения учебно-тренировочных занятий по баскетболу.

Раздел 6. Педагогические основы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка.

Раздел 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль.

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

Раздел 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Раздел 10. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

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 46 (12) часов в том числе: лекции - 18 (2) часов, практические занятия - 18 (8) часов;

2. Самостоятельная работа 26(60) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям - 16(55) часов, подготовку к промежуточной аттестации – 10(5) часов.

Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.05 «Деловые коммуникации и культура речи»

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

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

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.05 «Деловые коммуникации и культура речи» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план правления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организации ресторанного дела».

4.Содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1.

Культура речи и мышление в процессе коммуникации

- Тема 1. «Предмет и задачи дисциплины «Деловые коммуникации и культура речи»
Тема 2. «Общение. Мышление и волевые процессы в деловом общении»

РАЗДЕЛ 2.

ЭТИКА И КУЛЬТУРА СОВРЕМЕННОЙ РЕЧЕВОЙ КОМУНИКАЦИИ

- Тема 3. «Культура делового общения»
Тема 4. «Этика делового общения»
Тема 5. «Речевая культура»

РАЗДЕЛ 3.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ РАЗНОВИДНОСТИ РУССКОГО ЯЗЫКА

- Тема 6. «Литературный язык как основа культуры речи»
Тема 7. «Функциональная стилистика современного русского литературного языка»
Тема 8. «Официально-деловой и газетно-публицистический стили речи»
Тема 9. «Художественный и разговорный стили речи»

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

1. Контактная работа 59(14) часов из них:
лекции- 18(4) часов, практических занятий 36(8) часов.
2. Самостоятельная работа 49(89) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа.
Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б 1.О.06 Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины: изучить основы фундаментальных разделов математики; выработать навыки пользования разного рода справочными материалами и пособиями, самостоятельно расширяя математические знания, необходимые для решения практических задач; формировать навыки математического исследования прикладных вопросов, умения использовать математические методы и основы математического моделирования в прикладных задачах будущей профессиональной деятельности.

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

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

те нций		достижения компетенции	
ПК-2	О Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: основные понятия линейной алгебры, аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятностей, математической статистики и математического моделирования Уметь: Применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных; производить расчеты Владеть: основными законами естествознания и научными методами исследований для решения задач в области общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **Б 1.О.06 «Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания»** входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**, направленность (профиль) – **Технология продукции и организация ресторанного дела.**

4. Содержание дисциплины

1. Линейная алгебра
2. Дифференциальное и интегральное исчисление функции одной переменной
3. Теория вероятностей и математическая статистика
4. Математические методы и модели

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.07 «Введение в информационные технологии»

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является:

- приобретение студентами прочных знаний и практических навыков в области информационных технологий;
- ознакомление и овладение изучение прикладных программ и приобретение навыков их

- использования в технологии общественного питания;
- приобретение навыков работы с технологиями компьютерных сетей, Интернет и разработки WEB страниц.

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.06 Введение в информационные технологии входит в базовую часть Блока 1.Дисциплины (модули), включенных в рабочий учебный план направления подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**, направленности **Технология продукции и организация ресторанного дела**

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение в информационные технологии.

Раздел 2. Технические средства и программное обеспечение ЭВМ.

Раздел 3. Использование интегрированных программных пакетов.

Раздел 4. Распределенная обработка информации. Базы данных.

Раздел 5. Компьютерные сети.

Раздел 6. Работа с профильным программным обеспечением. Язык HTML.

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

1. Контактная работа 59(16) часов, из них:

лекции – 18(4) часов, лабораторные занятия – 18(4), практические занятия – 18(4) часов.

2. Самостоятельная работа 49(92) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации (5) часов.

Аттестация –зачет.

Б1.О.08 Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний по химии, приобретение умений и практических навыков работы с химическими веществами. Понимание химических законов, технологических, экологических и эксплуатационных проблем будущей профессиональной деятельности, о взаимосвязи их строения и химического поведения, необходимых для использования при изучении процессов, протекающих в биологических объектах.

Задачами дисциплины являются:

формирование знаний на основе современных научных достижений о закономерностях поведения химических соединений и химических процессах во взаимосвязи с их строением;

формирование умения оперировать химическими законами химии по применению их в профессиональной деятельности.

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

Код Компетенц.	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{ук-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: фундаментальные разделы неорганической химии; анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Уметь: осуществлять системный подход для решения поставленных задач Владеть: методами определения проблемных ситуаций как систему, выявляя их составляющие и связи между ними.
		ИД-2 _{ук-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы	Знать: методы и средства химического исследования веществ и их превращений Уметь : проводить расчеты концентрации растворов различных соединений. Владеть: навыками выявления информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует

		по их устранению	процессы по их устранению
		ИД-3 _{ук-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Знать: источники информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Уметь : работать с источниками информации, с противоречивой информацией из разных источников Владеть: навыками выявления информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
		ИД-1 _{опк-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении	Знать: принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности а также в аналитической химии и физико-химического метода анализа Уметь : применять требования
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	документооборота предприятия общественного питания	информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания Владеть: навыками работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.
		ИД-2 _{опк-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	Знать: современные информационные технологии, физико-химических методов в индустрии питания Уметь: обеспечивать взаимодействию с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли, используя знания, полученные при изучения неорганической. аналитической химии и ФХМА Владеть: современными и информационными технологиями при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания
		ИД-3 _{опк-1} Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	Знать: особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья Уметь: применять современные химические технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья Владеть: навыками применения современных физико-химических технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

ОПК-2.	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1опк-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности Уметь: применять математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции Владеть: навыками обработки данных, полученных в ходе разработки продукции а также экспертизы качества сырья и готовой продукции с использованием физико-химических методов.
		ИД-2опк-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции Уметь: применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции Владеть: физико-химическими и химическими методами анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

		<p>ИД-Зопк-2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>	<p>Знать: физико-химические и химические методы и выполнять трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Уметь: применять основные физико-химические и химические методы и выполнять трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности Владеть: физико-химическими и химическими методами и выполнять трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина Б1.О.08 «Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Основные понятия и законы стехиометрии
2. Строение атома. Периодический закон Д.И. Менделеева
- 3.. Периодическая система основа аналитической классификации ионов. Групповые реагенты.
4. Химическая связь и строение молекул.
5. Основные закономерности протекания химических реакций.
6. Химическое равновесие в гетерогенных системах. Условия образования и растворения осадков. Солевой эффект.
7. Растворы. Общая характеристика. Растворы неэлектролитов
8. Растворы электролитов. Автопротолиз. Водородный показатель. Изменения РН в ходе анализа
9. Гидролиз солей. Гидролитические процессы в анализе. Направление протекания обменных реакций
10. Количественный анализ. Гравиметрия. Титриметрия
11. Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии. Методы объемного анализа в основе, которых редокс - реакции
12. Комплексные соединения. Комплексонометрическое титрование.
13. Химия элементов
14. Инструментальные методы анализа, их преимущества. Методы адсорбционной фотометрии.
15. Хроматография
16. Рефрактометрические и потенциометрические методы анализа

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

1. Контактная работа 105(26) часов, из них: лекций – 36(6) часов, лабораторных работ – 36(6), практических занятий 18(6)

2. Самостоятельная работа 111(190) ч., на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам – 84(186).

Аттестация – экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.09 «ФИЗИКА»

1. Цели и задачи дисциплины «Физика»

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции	Знать: основные направления математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции. Уметь: строить математические модели физических явлений, проводить физический эксперимент, анализировать результаты эксперимента. Владеть: математическими методами при описании профессиональных вопросов.
		ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: основные физические явления, фундаментальные понятия и законы классической и современной физики, современную научно-техническую базу. Уметь: применять полученные знания по физике для изучения других дисциплин, выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах своей

			профессиональной деятельности. Владеть: методикой проведения теоретических, экспериментальных и практических исследований с использованием инновационных технологий.
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физика» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физические основы механики.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.

Раздел 3. Электричество и магнетизм.

Раздел 4. Волновая и квантовая оптика.

Раздел 5. Элементы квантовой физики.

Раздел 6. Атомная и ядерная физика.

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

1. Контактная работа 87(20) часов в том числе:

лекции- 36(4) часов, лабораторных занятий 36(8) часов; групповых консультаций – 3(3) часа; контрольные балльно-рейтинговых мероприятия – 3(0); промежуточная аттестация – 9(5).

2. Самостоятельная работа 57(124) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 30(120); на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является:

- охарактеризовать предприятия общественного питания, рассмотреть особенности государственного регулирования деятельности предприятия общественного питания;

- провести анализ правового регулирования деятельности предприятий общественного питания.

- Рассмотреть и проанализировать нормативные документы, которые регулируют права общественного питания;

- Показать особенности сертификации услуг общественного питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	ИД-1 _{УК-1} Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.	<p>Знать: законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в сфере питания; виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач.</p> <p>Уметь: применять юридическую терминологию; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом;</p> <p>Владеть: прогнозировать возможные варианты развития событий при несоблюдении и ненадлежащем соблюдении требований действующего законодательства; навыками работы с правовыми актами; с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики; правовых норм и правовых отношений в сфере</p>
УК - 11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{УК-11} Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества	<p>Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие сферу общественного питания; основания и виды ответственности за нарушение прав и интересов субъектов деятельности в сфере общественного питания</p> <p>Уметь: защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.</p> <p>Владеть: навыками оценки, разработки проектов сферы общественного питания, методами работы с нормативно-правовой документацией; навыками пользования правовыми информационными и консультационными системами (Консультант+)</p> <p>Знать: правовое регулирование оформления отношений в сфере общественного питания;</p>

		ИД-2 _{УК-11} Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Организационно-правовые формы субъектов деятельности в сфере общественного питания; особенности юридической ответственности за нарушения в сфере общественного питания; Уметь: защищать свои права в соответствии с действующим гражданским и трудовым законодательством. Владеть: навыками работы с нормативными правовыми актами в сфере общественного питания; прогнозировать возможные варианты развития событий при несоблюдении и ненадлежащем соблюдении требований действующего законодательства; навыками работы с правовыми актами; с правовыми базами и навыками обобщения судебной практики; правовых норм и правовых отношений в сфере питания
ПК - 4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности.	Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в сфере общественного питания; основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права; источники права в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать нормативно-правовые знания на предприятиях общественного питания; работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в сфере питания; проводить анализ соответствия предприятий питания законодательству, стандартам и потребностям посетителей. Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Предприятия общественного питания, их типы, особенности деятельности.
2. Правовое регулирование деятельности предприятий общественного питания. Организационная структура и функции участников сертификации услуг общественного

питания. Обязательная сертификация услуг общественного питания. Порядок проведения сертификации услуг. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами. Приостановление или аннулирование действия сертификата соответствия.

3. Нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания в РФ. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в РФ. Нормативно-правовые акты, применяемые относительно услуг общественного питания.

4. Нормативно-правовая база оказания услуг общественного питания в РФ. Правовое регулирование оказания услуг общественного питания в РФ. Нормативно-правовые акты, применяемые относительно услуг общественного питания.

5. Правила оказания услуг общественного питания. Общие положения. **Информация об услугах. Порядок оказания услуг.**

6. Государственно-правовое регулирование предприятий индустрии питания. Общие положения. Государственное регулирование предприятий индустрии питания. Основные задачи государственного регулирования деятельности предприятия питания. Общие требования нормативных документов к предприятиям общественного питания.

7. Защита прав потребителей в общественном питании. Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания.

8. Правовое регулирования деятельности в кафе и ресторанах. Общие положения. Открытие ресторана. Этапы создания и получения разрешительной документации. Условия деятельности. Санитарно-эпидемиологические нормы.

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

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.0.11 Теоретическая механика

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4.Содержание дисциплины

1. Введение.. Система сходящихся сил. Момент силы.
2. Система сил, произвольно расположенных на плоскости.
3. Пространственная система сил.
4. Скорость и ускорение точки.
5. Вращательное и плоское движение твердого тела.

6. Сложное движение точки.
7. Дифференциальные и естественные уравнения движения точки. Колебательное движение.
8. Импульс силы.
9. Принцип возможных перемещений.

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

1. Контактная работа 41(10) часов, из них:
лекции- 18(4) часа, практических занятий – 18(4) часов;
2. Самостоятельная работа – 67(98) часов, из них на изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. – 62(93) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.
Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.12 Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: методы технохимического и лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: навыками обработки результатов, полученных при

			исследовании сырья и пищевых продуктов.
ПК-8	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИД-1_{ПК-8}. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ИД-2_{ПК-8}. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов</p>	<p>Знать: методы решения основных научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области исследования свойств сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: проводить исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>Владеть: навыками разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.</p> <p>Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.</p> <p>Владеть: навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 77(16) часов из них:
лекции – 36(6) ч., практические занятия – 36(8) ч.

2. Самостоятельная работа 67(128) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 62(123) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.О.13 Органическая химия с основами биохимии

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: теоретические основы органической химии с основами биохимии для понимания технологических процессов, происходящих при получении и переработке продуктов питания Уметь: применять основы органической химии в пищевой технологии выявляя ее составляющие и связи между ними Владеть: навыками обращения с лабораторным оборудованием и посудой.

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.13 «Органическая химия с основами биохимии» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Теоретические основы органической и биохимии.
2. Углеводороды. Алканы
3. Алкены. Алкины. Диеновые углеводороды. Ациклические углеводороды.
4. Галогенопроизводные. Спирты. Простые эфиры и эфиры неорганических кислот.
5. Альдегиды и кетоны.
6. Карбоновые кислоты.

7. Сложные эфиры. Жиры. Дикарбоновые кислоты. Непредельные кислоты.
8. Окси-, альдегидо- и кетокислоты.
9. Амины и амиды.
10. Арены.
11. Фенолы.
12. Гетероциклические соединения.
13. Аминокислоты. Элементы биоорганической химии. Белки. Простые и сложные белки.
14. Углеводы.
15. Липиды.
16. Ферменты.
17. Нуклеиновые кислоты.
18. Витамины.

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

1. Контактная работа 87(22) часов, из них: лекций – 36(6) часов, лабораторных работ – 36(8).

2. Самостоятельная работа 57(122) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа, самостоятельное изучение тем, подготовка к лабораторным работам – 30(118).

Аттестация – экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.15 Научные основы физиологии питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

	социальной и профессиональной деятельности	организма	поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма Владеть: здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
--	--	-----------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 59 (16) часов из них:
лекции - 18(6) часов, практические занятия – 36 (8) часов.
2. Самостоятельная работа 49 (92) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 44 (87) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с теоретическими основами санитарного законодательства и практической деятельностью санитарно-эпидемиологического надзора;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях индустрии питания;

- сформировать практические подходы к анализу и оценке санитарно-гигиенического состояния производства, организации питания на различных предприятиях индустрии питания;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий индустрии питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1 _{ук-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: элементы среды обитания, оказывающие вредное влияние на жизнедеятельность организма человека Уметь: анализировать влияние вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека. Владеть: навыками проведения анализа влияния вредных факторов среды обитания на жизнедеятельность организма человека.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{опк-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия,	Знать: программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг. Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, применять стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качества продукции и услуг.

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Введение в курс санитарии и гигиены на предприятиях индустрии питания

2. Гигиенические требования к факторам внешней среды предприятий индустрии питания
3. Основные заболевания, распространяющиеся с пищевыми продуктами и их профилактика
4. Гигиенические требования к предприятиям индустрии питания

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

1. Контактная работа 69 (22) часов из них:
лекции - 18(4) часов, практические занятия – 36 (10) часов.
2. Самостоятельная работа 75 (122) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 48 (118) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (4) часа. Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.17 Безопасность жизнедеятельности

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-8	Способен создавать и поддерживать повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности	ИД-1 ук-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и технологических	Знать: способы анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)

	<p>для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>процессов, материалов, аварийно- опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>ИД-2 ук-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>ИД-3 ук-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>ИД-4 ук-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения,</p>	<p>Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно- опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Владеть: навыками анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно- опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Знать: как идентифицируют опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>Владеть: навыками идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществления деятельности</p> <p>Знать: как решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Уметь: решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Владеть: навыками решать проблемы, связанные с</p>
--	---	--	---

		оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	<p>нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Знать: как разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Владеть: навыками разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», учебного плана направления подготовки - 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания.

Направленность (профиль) – Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. Теоретические основы безопасности труда.

Раздел 2. Правовые и организационные основы охраны труда.

Раздел 3. Основы производственной санитарии.

Раздел 4. Основы техники безопасности.

Раздел 5. Основы пожарной безопасности.

Раздел 6. Классификация ЧС. Организационная структура РСЧС.

Раздел 7. Характеристика чрезвычайных ситуаций.

Раздел 8. Основы защиты населения.

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

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

лекции- 18 (4) часов,

практических занятий 36 (8) часов;

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

Аттестация – зачет, курсовая работа не предусмотрена.

Аннотация рабочей программы по дисциплине

Б1.О.18 Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются изучение: 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)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-8;	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1УК-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания

		<p>ИД-2УК-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p>	<p>(технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Владеть навыками: Анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p>
		<p>ИД-3УК-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p>	<p>Знать: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности и заменяемости. Уметь: Идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности Владеть навыками: Идентифицирования опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности</p> <p>Знать: проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p>

		<p>ИД-4УК-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>Уметь: Решать проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Владеть навыками: Решения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</p> <p>Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Уметь: Разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Владеть навыками: поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывать первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
--	--	---	--

<p>ОПК-2</p>	<p>Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1ОПК-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>ИД-2ОПК-2 Применяет основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>ИД-3ОПК-2 Выполняет трудовые действия с учетом</p>	<p>Знать: методы математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>Уметь: Применяет математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть навыками: математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>Знать: основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>Уметь: Применять основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть навыками: 2 Применения основных физикохимических методов анализа, для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции</p>
--------------	--	---	--

		их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	<p>Знать: трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p> <p>Уметь: выполнять трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p> <p>Владеть навыками: Выполнения трудовых действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p>
--	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

Введение. Предмет, методы, задачи и краткая история экологии.
Биосфера и человек. Структура биосферы
Энергия в окружающей среде. Экосистемы, структура и продуктивность
Антропогенное воздействие на природу.
Экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания
Основы экономики природопользования. Экозащитная техника и технологии.
Основы экологического мониторинга.
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности на предприятиях индустрии питания Связь между экономикой и экологией..
Здоровьесберегающие технологии и их использование на предприятиях индустрии питания

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

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

лекции – 18 (4) часа, практические работы – 36(8).

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

Аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

дисциплины **Б1.О.19 Микробиология**

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирует системы профессиональных знаний, изучение методов микробиологического исследования, основных закономерностей жизни и развития микроорганизмов, их роли в природе и практике; развитие у студентов интереса к предмету.

Задачи дисциплины:

- освоение содержания и структуры курса «Микробиология»;
- ознакомление с инновационными подходами в обучении микробиологии;
- выбор наиболее целесообразных методов, приемов и форм организации учебного процесса при изучении микробиологии;

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм.	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин, явлений и процессов, в том числе систематику, морфологию микроорганизмов; свойства патогенных микроорганизмов. Уметь: использовать основные законы и понятия естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий. Владеть: использовать основные законы и понятия работы с оборудованием для реализации поставленных задач

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Основы морфологии и ультраструктуры микроорганизмов

Раздел 2. – Физиология микроорганизмов

- Раздел 3. – Экология микроорганизмов
 Раздел 4. – Генетика микроорганизмов
 Раздел 5. – Основы учения об инфекции и иммунитете
 Раздел 6. – Микрофлора мяса, фарша, колбасных изделий
 Раздел 7. – Микрофлора молока и молочных продуктов
 Раздел 8. – Микрофлора соленых и квашеных продуктов
 Раздел 9. – Микрофлора консервов и пресервов

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/3, в том числе ОФО (ЗВО) лекции-36(8) часов, лабораторных занятий 72(8) часов, самостоятельная работа 66(116) часов.
 Аттестация – экзамен

Б1.О.20 «Сопrotивление материалов»

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
1	2	3	4
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{ук-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: методику анализа и выявлять проблемную ситуацию, ее составляющие и связи между ними. Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Владеть: навыками анализа и выявлять проблемную ситуацию, ее составляющие и связи между ними.
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-2} . Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания. Уметь: применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания. Владеть: навыками применения математических методов и осуществлять математическую

1	2	3	4
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: методику анализа и выявлять проблемную ситуацию, ее составляющие и связи между ними. Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. Владеть: навыками анализа и выявлять проблемную ситуацию, ее составляющие и связи между ними.
			обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.20 Сопротивление материалов является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 41(14) часов из них:
лекции - 18(4) часа, практические занятия – 18(8) час.

2. Самостоятельная работа 31(58) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля - 31(53) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 0(5) часов.

Аттестация – зачет.

Аннотация рабочих программ, предметов, дисциплин (модулей)

Б1.О.22 «Оборудование предприятий общественного питания»

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

Задачами дисциплины являются изучение:

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

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

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

		технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	для комплексного оснащения технологических процессов Владеть: методами эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

Содержание разделов дисциплины

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

Раздел 2. Оборудование для мойки овощей. Очистительное оборудование.

Раздел 3 Сортировочно-калибровочное оборудование.

Раздел 4 Измельчительное оборудование. Режущее оборудование.

Раздел 5 Месильно-перемешивающее оборудование. Дозировочно формовочное оборудование.

Раздел 6 Прессующее оборудование

Раздел 7 Посудомоечные машины.

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

Раздел 9 Теплогенерирующие устройства. Тепловой расчет аппаратов.

Раздел 10 Пищеварочное оборудование.

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

Раздел 12 Универсальные тепловые аппараты. Водогрейное оборудование.

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

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

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

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

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

Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.23 Товароведение продовольственных товаров

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физикохимические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла товаров, принципы формирования ассортимента, методы контроля процесса продаж. Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов. Владеть: основными методами оценки качества и безопасности продовольственных товаров, навыками по использованию нормативной документации, специальной терминологией в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, методикой экспертной оценки качества продовольственных товаров.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.23 «Товароведение продовольственных товаров» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Товароведение рыбных товаров и нерыбных объектов водного промысла

Раздел 2. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров

- Раздел 3. Товароведение молочных товаров
 Раздел 4. Товароведение пищевых жиров
 Раздел 5. Товароведение зерномучных товаров
 Раздел 6. Товароведение плодоовощных товаров
 Раздел 7. Товароведение кондитерских товаров
 Раздел 8. Товароведение вкусовых товаров

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

1. Контактная работа 87 (28) часов в том числе:
 лекции - 36 (8) часов,
 практических занятий - 36 (8) часов;
2. Самостоятельная работа 57 (116) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям и т.п. - 30(89), на подготовку к промежуточной аттестации – 27 (27) часов.
 Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.24 Экономика

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК - 10	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-10} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. Уметь: объяснять реальные экономические процессы и проблемы на базе теоретических знаний. Владеть: способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.

ОПК - 1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	Знать: базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов. Уметь: анализировать экономическую информацию, необходимую для принятия решений. Владеть: методами проведения экономических исследований профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике
---------	---	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 87(24) часов из них:
лекции - 36(8) часа, практические занятия – 36(8) час.
2. Самостоятельная работа 57(120) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 25(116) часа, на выполнение реферата – 5(0)часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.

Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.25 Технология продукции общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<p>Знать: технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии продукции общественного питания</p> <p>Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию</p>

		нормативную документацию общественного питания	общественного питания Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продукции общественного питания
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	Знать: основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций Уметь: находить оптимальные решения технологических задач Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

		специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания Уметь: осуществлять контроль структурных подразделений предприятия питания в части соблюдения ими технических и санитарных условий работы Владеть: навыками организации и контроля деятельности подчиненных за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общего объема работ по каждой технологической операции	пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Технологические процессы производства продукции общественного питания
2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов
3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
4. Улучшение естественных сенокосов и пастбищ. Создание сеяных сенокосов и пастбищ
5. Технология супов
6. Технология соусов
7. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов
8. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
9. Технология кулинарной продукции из гидробионтов

10. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога
11. Технология холодных и горячих закусок
12. Технология сладких блюд
13. Технология напитков

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных	<i>ИД-3</i> <i>УК-3</i> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Знать: основные нормативные и правовые акты, регулирующие ведение бухгалтерского учета и проведения анализа хозяйственной деятельности. Уметь: находить необходимую информацию в правовых и методических документах, различных дисциплин для решения многосторонних или сложных проблем.

	задач		Владеть: базовыми теоретическими знаниями и практическими профессиональными навыками в области бухгалтерского учета хозяйственной деятельности.
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	ИД-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.	Знать: основные принципы бухгалтерского учета и базовые общепринятые правила ведения бухгалтерского учета; правила документирования хозяйственных операций Уметь: разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки Владеть: самостоятельным применением основ и принципов бухгалтерского финансового учета; бухгалтерским учетом денежных средств.
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: порядок ведения бухгалтерского учета отдельных видов имущества и обязательств организации Уметь: осуществлять группировку бухгалтерской информации для принятия управленческих решений; использовать полученные теоретические знания при заполнении первичных документов, формировании сводных документов и учетных регистров Владеть: навыками сбора и обработки необходимых данных для ведения бухгалтерского учета; методикой ведения бухгалтерского учета, в частности составления бухгалтерских проводок по учету хозяйственной деятельности предприятия и формирования бухгалтерской (финансовой) отчетности

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код Компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения по дисциплине

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

		материально– техническом обеспечении и пр.	тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах
ОПК - 5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} . Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания Уметь: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции общественного питания Владеть: методиками внедрения систем управления качеством и безопасностью производства продукции общественного питания в целях соблюдения требований технических регламентов к пищевой продукции
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Владеть: навыками сбора и анализа информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-3	Организация	ИД-1 _{ПК-3}	Знать: методы оценки эффективности

	<p>ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания</p> <p>ИД-2_{ПК-3}</p> <p>Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p>	<p>работы предприятия питания</p> <p>Уметь: проводить оценку эффективности работы предприятия и разрабатывать мероприятия по её повышению</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на предприятии для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания</p> <p>Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства</p> <p>Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p> <p>Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания</p>
ПК-4	<p>Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ИД-3_{ПК-4}</p> <p>Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность общественного питания</p> <p>Уметь: оценивать выполнение требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания</p> <p>Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 81(30) часов из них:
лекции - 32(8) часа, практические – 32(12) час.
2. Самостоятельная работа 135(186) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 98(172) часа, на выполнение курсовой работы – 10(10) часов, на подготовку к промежуточной аттестации

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- изучение технологических процессов производства наукоемкой продукции;
- овладение приемами организации и процессами производства индустриальных технологий продукции общественного питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной и научно-исследовательской деятельности.

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

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

компетенций	компетенции	наименование индикатора достижения компетенции	дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<p>Знать: индустриальные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при индустриальном производстве продукции общественного питания</p> <p>Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс индустриального производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками технологии промышленного производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области индустриальной технологии продукции общественного питания</p> <p>Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания</p> <p>Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях индустриального производства продукции общественного питания</p>
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье,	<p>Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Уметь: организовать ресурсосберегающее индустриальное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания</p>

		материально–техническом обеспечении и пр.	Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	Знать: основные характеристики технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций Уметь: находить оптимальные решения технологических задач Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов индустриального производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры,	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций индустриального производства

	и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при индустриальном производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при индустриальном производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации индустриальной технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

		<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-3	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3_{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p>Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на промышленное производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах индустриального производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-4	<p>Способен устанавливать и определять приоритеты в</p>	<p>ИД-3_{ПК-4} Выполняет требования законодательной и</p>	<p>Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность</p>

	области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	индустриальных предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах индустриального производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных индустриальных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства инновационной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Основы индустриализации общественного питания

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- изучение современных технологических процессов производства кулинарной продукции;
- овладение приемами организации и процессами современного производства технологий продукции общественного питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной и научно-исследовательской деятельности.

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

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

		компетенции	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: современные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания Владеть: практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области современной технологии продукции общественного питания Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного производства продукции общественного питания
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосберегающее современное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) современного предприятия

			общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
		ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	Знать: основные характеристики технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций Уметь: находить оптимальные решения технологических задач Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания</p>
		<p>ИД-2_{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации современной технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>ИД-3_{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	<p>Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>

		<p>продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-3	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3_{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p>Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-4	<p>Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на</p>	<p>ИД-3_{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность современных предприятий питания</p> <p>Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания</p> <p>Владеть: способностью управлять</p>

	предприятиях общественного питания		материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование
2. Современное электромеханическое и нейтральное оборудование
3. Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования
4. Охлажденные блюда и кулинарные изделия
5. Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия
6. Технология Cook-Chill
7. Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование
8. Упаковка в регулируемой атмосферной среде, микроволновая обработка НРР
9. Новые направления в кулинарии

10. Особенности производства копченой продукции
11. Процессы, происходящие при консервировании пищевых продуктов копчением
12. Технологические особенности бездымного копчения
13. Технология получения CO₂ – экстрактов коптильных препаратов
14. Современные тенденции в создании продуктов с ароматом копчения
15. Растительное сырье как объект для переработки на пищевые порошки

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

Цель 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.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследования для решения задач профессиональной деятельности	ИД-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Знать: методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный,

			<p>химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартами (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>Владеть: навыками проведения физико-химических и химических исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ИД-1_{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ИД-2_{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и</p>	<p>Знать: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками применения методик контроля и управления качеством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Знать: основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками составления и применения программ контроля за</p>

		<p>качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания</p>	<p>соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>Знать: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями. Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: навыками планирования и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИД-1_{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>

			<p>пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Организация контроля качества продукции на предприятиях общественного питания
2. Методы определения показателей качества кулинарной продукции
3. Контроль качества полуфабрикатов
4. Контроль качества блюд, кулинарных изделий и напитков

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

1. Контактная работа 95(28) часов из них:

лекции – 32(8) ч., лабораторные занятия – 32(8) ч., практические занятия – 16(4) ч.

2. Самостоятельная работа 121(188) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным и практическим занятиям – 94(184) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочих программ, предметов, дисциплин (модулей)

Б1.О.31 «Проектирование предприятий общественного питания»

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

Задачами дисциплины являются изучение:

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

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	ИД-2 ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1ПК-5 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-3ПК-5 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 . 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-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1ПК-6 Использует программные продукты в области проектирования;	Знать: нормативно-методическую документацию, на основе которой разрабатываются проекты (СНИП, СанПиП, ВСН и др.). Уметь: применять систему автоматизации проектирования (САПР) Владеть: навыками применения программы AutoCAD при разработке проектов предприятий общественного питания

		ИД-2ПК-6 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;	Знать: основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта для различных типов предприятий Владеть: - навыками обоснования технических и экономических характеристик проекта
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

Содержание разделов дисциплины

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

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

Раздел 3. Технологические расчеты

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

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

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

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

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

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

Аттестация – дифференцированный зачет. Предусмотрен курсовой проект.

Б1.О.32 «Менеджмент на предприятиях индустрии питания»

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- изучение объективных предпосылок возникновения потребности в управлении;
- формирование современных представлений о сущности, содержании, функциях и методах управления;
- изучение научно-теоретических и методологических основ современного менеджмента на предприятиях питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определить круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	ИД-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.	Знать: Принципы и закономерности менеджмента. Порядок формулировки и исполнения конкретных управленческих решений. Уметь: Ставить цели и формулировать перечень задач для достижения поставленной цели. Владеть: Методикой, принципами и технологиями принятия управленческих решений для достижения поставленной цели. Знать: Теоретические основы, технологии и методы планирования организаций. Уметь: Определять ожидаемые результаты решения обозначенных задач в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости. Эффективно исполнять управленческие решения. Владеть: Навыками планирования необходимых ресурсов, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: Основное содержание и применение методов и функции менеджмента при организации деятельности предприятия питания и его подразделений. Теоретические основы управления персоналом на предприятиях питания. Уметь: Организовать работу структурного подразделения. Применять каждую из пяти форм власти в зависимости от конкретной ситуации. Владеть: Методами оценки сотрудников. Методами управления персоналом.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4.Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 69(18) часов их них:

лекции - 32(8) часа, практических занятий - 32(8) часа.

2. Самостоятельная работа 39(90) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям и т.п. - 34(85) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.

Аттестация – зачет.

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

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-3 _{ук-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	Знать: инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда. Уметь: выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда. Владеть: навыками осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами в динамично изменяющихся требований рынка труда.
УК - 10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-2 _{ук-10} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Знать: методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений, технологии управления финансовыми ресурсами и экономическими рисками. Уметь: применять методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использовать финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных

			<p>решений в различных областях жизнедеятельности, управлять финансовыми ресурсами и контролировать собственные экономические риски.</p> <p>Владеть: навыками применения методов планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использования финансовых инструментов и методов экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управления финансовыми ресурсами и контроля собственных экономических рисков.</p>
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-5} Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: ориентироваться в вопросах прогнозирования и планирования в современных условиях; выявлять особенности применения методов планирования и прогнозирования, осуществлять их выбор адекватно экономической ситуации и условиям функционирования субъектов.</p> <p>Владеть: технологией разработки прогнозов, планов и программ развития предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

- 1. Контактная работа 53 (22) часов, из них:
 - лекций - 16 (8) часов, практических занятий - 32 (12) часов.

2. Самостоятельная работа 55 (86) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовку к практическим занятиям 45 (81) часов, на подготовку к промежуточной аттестации - 5 (5) часов. Аттестация - зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: 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:

- 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 технологических, эксплуатационных, конструктивных, энергетических, эстетических, экологических и экономических требований.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: осуществлять технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов

			производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 71(34) часов из них:

лекции - 18(12) ч., практические занятия – 36(12) ч.

2. Самостоятельная работа 73(110) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 36(96) часа, выполнение курсовой работы – 10(10) часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.О.35 Маркетинг

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование комплексного представления о теоретических и практических основах современного маркетинга, навыков их успешного применения в будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- освоение студентами теоретических основ современного маркетинга, маркетинговых концепций и рыночных процессов;
- привить навыки практической деятельности по сбору и обработке информации, проведению рыночных расчетов и формированию выводов, характеризующих состояние и развитие рыночной ситуации;
- выработать умение принимать обоснованные решения в постоянно меняющихся условиях, используя метод кейсов и метод деловых игр;
- развить способность предвидения, воображения и интуиции;
- 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.

Код	Наименован	Код и наименование	Результаты обучения по
-----	------------	--------------------	------------------------

компетенций	ис компетенции	индикатора достижения компетенции	дисциплине
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИД-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>ИД-3_{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников</p>	<p>Знать: Особенности маркетинга различных сфер деятельности. Социально-экономическую сущность, принципы, методы, функции маркетинга. Основные инструменты маркетинга, образующие комплекс маркетинга.</p> <p>Уметь: Осуществлять постановку маркетинговых проблем организации.</p> <p>Владеть: Навыками использования комплекса маркетинга в различных рыночных ситуациях.</p> <p>Знать: Сущность маркетинговых исследований, способы оценки качества получаемой информации.</p> <p>Уметь: Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития общественного питания.</p> <p>Владеть: методикой маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции. Навыками исследования рынков, планирования товарного ассортимента, организации каналов распределения продукции, продвижения товаров, организации службы маркетинга на предприятии.</p>
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.	<p>ИД-2_{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли</p> <p>ИД-4_{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: Конъюнктуру рынка продовольственного сырья, виды спроса на продукцию производства, мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта продукции, формирование ассортимента.</p> <p>Уметь: Прогнозировать конъюнктуру рынка и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, обеспечивать обратную связь с потребителями.</p> <p>Владеть: Методикой оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке.</p> <p>Знать: Систему маркетинговой информации и маркетинговую среду организации. Методы изучения и прогнозирования рыночной конъюнктуры. Принципы сегментации и выбора целевых рыночных сегментов.</p> <p>Уметь: Использовать источники экономической, социальной, управленческой информации. Соединять разнородную маркетинговую информацию в единое целое для разработки управленческих решений.</p> <p>Владеть: Современными методами сбора, обработки и анализа вторичной и первичной (оперативной) маркетинговой информации.</p>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-3 _{ОПК-5} Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	<p>Знать: Теоретические основы обеспечения качества и управления качеством продукции и технологических процессов. Варианты организации управления маркетинговой деятельностью в организации.</p> <p>Уметь: Определять конкурентоспособность продукции и предприятия. Прогнозировать развитие маркетинговых процессов и явлений на микро- и макроуровне.</p> <p>Владеть: Навыками сопоставительного анализа параметров конкурентоспособности продукции.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Сущность и основные понятия маркетинга
- Тема 2. Маркетинговая среда предприятия
- Тема 3. Сущность маркетингового исследования рынка
- Тема 4. Сегментация рынка и позиционирование товара
- Тема 5. Покупательское поведение на потребительском рынке и рынке товаров производственного назначения
- Тема 6. Формирование товарной политики предприятия
- Тема 7. Цены и ценовая политика в маркетинге
- Тема 8. Маркетинговые коммуникации

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

1. Контактная работа 53(16) часа в том числе: - лекции- 16(6) часов, практических занятий 32(8) часа.

2. Самостоятельная работа 19(56) часов, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 14 (51) часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы Б1.О.36 Основы российской государственности

1. Цели и задачи дисциплины:

Основной целью преподавания дисциплины «Основы российской государственности» является формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи дисциплины:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;

- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;

- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;

- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;

- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;

- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
К-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 УК-5 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	<p>Знать: особенности социальных и национальных групп; основные этапы развития России</p> <p>Уметь: находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях.</p> <p>Владеть: навыками выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера.</p>
		ИД-2 УК-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	<p>Знать: достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость)</p> <p>Уметь: воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям.</p> <p>Владеть: навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

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

4. Содержание дисциплины

1. Что такое Россия?
2. Российское государство-цивилизация
3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации.
4. Политическое устройство России
5. Вызовы будущего развитие страны

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

1. Контактная работа – 59 (8) час, из них:

лекции – 18 (2) часа, практические занятия - 36 (4) часов.

2. Самостоятельная работа - 13 (64) час, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля – 8 (59) час, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы - дисциплины
Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту - баскетбол.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: содействие формированию у студентов универсальной компетенции 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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ИД-1 <small>ук-7</small> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать: основы здорового образа жизни, факторы формирования личностью социального опыта приобретения мотивационно ценностного отношения к физической культуре и спорту. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях. Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.
		ИД-2 <small>ук-7</small> Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий	Знать: основы профессионально-прикладной физической культуры, правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения,

		реализации конкретной профессиональной деятельности	повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. Владеть: средствами и методами физического самосовершенствования психофизических способностей и качеств, для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.
--	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – баскетбол» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки . 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Направленность (профиль) программы 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 форме обучения – 328 часов, из них:

1. Контактная работа – 234 часа, в том числе практические занятия 234 часа;

2. Самостоятельная работа – 94 часа, на подготовку и прохождение промежуточной аттестации – 6 часов.

Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы - дисциплины
Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту - волейбол.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: содействие формированию у студентов универсальной компетенции 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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ИД-1 ук-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать: основы здорового образа жизни, факторы формирования личностью социального опыта приобретения мотивационно ценностного отношения к физической культуре и спорту. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях. Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.
		ИД-2 ук-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора	Знать: основы профессионально-прикладной физической культуры, правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: преодолевать

		здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье. Владеть: средствами и методами физического самосовершенствования психофизических способностей и качеств, для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – волейбол» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Направленность (профиль) программы 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 форме обучения - 328 часов, из них:

1. Контактная работа – 234 часа, в том числе практические занятия – 234 часа;
 2. Самостоятельная работа – 94 часа, на подготовку и прохождение промежуточной аттестации 6 часов.
- Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы - дисциплины
Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту - мини-футбол

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: содействие формированию у студентов универсальной компетенции 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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ИД-1 ук-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать: основы здорового образа жизни, факторы формирования личностью социального опыта приобретения мотивационно ценностного отношения к физической культуре и спорту. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях. Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.
		ИД-2 ук-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной	Знать: основы профессионально-прикладной физической культуры, правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье.

		профессиональной деятельности	Владеть: средствами и методами физического самосовершенствования психофизических способностей и качеств, для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.
--	--	-------------------------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – мини-футбол» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Направленность (профиль) программы Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1.** Методика обучения избранного вида 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 форме обучения - 328 часов, из них:

1. Контактная работа – 234 часа, в том числе практические занятия 234 часа;
2. Самостоятельная работа – 94 часа, на подготовку и прохождение промежуточной аттестации – 6 часов.

Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы - дисциплины
Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – настольный теннис.

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: содействие формированию у студентов универсальной компетенции 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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	ИД-1 ук-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Знать: основы здорового образа жизни, факторы формирования личностью социального опыта приобретения мотивационно ценностного отношения к физической культуре и спорту. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях. Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление индивидуального здоровья.
		ИД-2 ук-7 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной	Знать: основы профессионально-прикладной физической культуры, правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения, повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье.

		профессиональной деятельности	Владеть: средствами и методами физического самосовершенствования психофизических способностей и качеств, для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.
--	--	-------------------------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Элективная дисциплина (модуль) по физической культуре и спорту – настольный теннис» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Направленность (профиль) программы Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1.** Методика обучения избранного вида спорта - 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 форме обучения - 328 часов, из них:

1. Контактная работа – 234 часа, в том числе практические занятия 234 часа;
 2. Самостоятельная работа – 94 часа, на подготовку и прохождение промежуточной аттестации – 6 часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.02 Цифровая экономика в сфере общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является:

- формирование представлений о содержании и масштабах цифровой экономики предприятий общественного питания;
- знакомство со сквозными технологиями и их применением;
- развитие способностей по применению экономических, технологических, организационно-управленческих знаний, основанных на детерминантах цифровой экономики.

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4.Содержание дисциплины

Тема 1 Мировые цифровые тренды.

Тема 2. Государственная политика в области цифровой экономики в РФ

Тема 3. Особенности цифровой трансформации предприятий индустрии питания

Тема 4. Инструментарий цифрового маркетинга на предприятиях общественного питания

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

Тема 6. Цифровая экономика технологических процессов

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

1. Контактная работа 41(8) часов из них:

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

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

Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

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

ПК-3	<p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-З_{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
------	---	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

8. Современная кухня африканского континента

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

1. Контактная работа 111(28) часов из них:

лекции - 48(10) часа, лабораторных работ – 48(10) час.

2. Самостоятельная работа 141(224) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 114(220) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

- технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- принципов производства ресторанной продукции;
- классификации блюд мировой ресторанной кухни, особенностей технологии производства определенного ассортимента блюд, искусства сервировки и этикета потребления;
- возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и	ИД-3ПК-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Знать: технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению

	специализированных пищевых продуктов		технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции
--	--------------------------------------	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 79(26) часов из них:

лекции – 16(6) ч., лабораторные работы – 48(12) ч.

2. Самостоятельная работа 65(118) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – 38(114) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

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

1. Цель и задачи дисциплины

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

Основные задачи дисциплины:

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

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

Код компе	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора	Результаты обучения по дисциплине
-----------	--------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

тенций		достижения компетенции	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	Знать: способы эффективного управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы; условия и факторы эффективной групповой работы, командного взаимодействия. Уметь: формировать профессиональную команду; управлять работой коллектива; делегировать полномочия и распределять ответственность за результаты работы. Владеть: навыками эффективного руководства для организации командной работы; методами командного взаимодействия; способами управления конфликтами в группах и командах.
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: способы организации производственной и обслуживающей деятельности ресторанов; формы организации труда работников; методы управления деятельностью ресторанов. Уметь: эффективно организовывать работу коллектива ресторана; создавать рабочие места и благоприятные условия труда; управлять производственной и обслуживающей деятельностью ресторанов. Владеть: способами обеспечения эффективной деятельности ресторанов; навыками организации работы трудовых коллективов; методами управления деятельностью ресторанов.
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	Знать: основные принципы формирования материальных ресурсов; методы управления использованием ресурсов; особенности планирования как функции управления. Уметь: управлять распределением и использованием материальных ресурсов; осуществлять планирование и организацию деятельности персонала ресторана. Владеть: навыками управления производственным процессом; методами планирования деятельности сотрудников ресторана; инструментами управления социальным развитием ресторана.
		ИД-2 _{ПК-4} Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления; факторы и условия обеспечения эффективности структурных подразделений. Уметь: осуществлять координацию и контроль за технологическим процессом и обслуживанием в ресторанах; обеспечивать эффективную деятельность ресторанов. Владеть: технологиями управленческого контроля; методами оценки эффективности структурных подразделений.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Ресторан как объект управления.

Тема 2. Основные подходы к управлению ресторанами в современном менеджменте.

Тема 3. Организация управленческой деятельности в ресторанах.

- Тема 4. Управленческие технологии принятия решений в ресторанах.
 Тема 5. Производственный менеджмент.
 Тема 6. Сервисный менеджмент.
 Тема 7. Финансовый менеджмент.
 Тема 8. Социальный менеджмент.
 Тема 9. Инновационный менеджмент.
 Тема 10. Риск-менеджмент.
 Тема 11. Проектный менеджмент.
 Тема 12. Тайм-менеджмент.

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
 Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах**

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль

	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания
--	---	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах

1.Цель и задачи дисциплины

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

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций

общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий

официального и неофициального характера;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;

- принятия и оформления платежей;

- оформления отчетно-финансовых документов;

- подготовки бара, буфета к закрытию;

- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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

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

	и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3ПК-4 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	оформления счетов и расчета с потребителями Знать: требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов Уметь: применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; Владеть: навыками выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1ПК-2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ИД-2ПК-2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ИД-3ПК-2 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного	Знать: правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию Уметь: соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей Владеть: методами применения передовых, инновационных форм организации труда Знать: сочетания продукции и напитков для организации обслуживания Уметь: подбирать ассортимент напитков к представляемой продукции на предприятии Владеть: знаниями о алкогольных и безалкогольных напитках и требованиями к организации обслуживания Знать: информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Уметь: пользоваться информацией о зарубежных и отечественных

		питания	прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Владеть: навыками отечественных и зарубежных технологий оказания услуг общественного питания
--	--	---------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 59(16) часов из них:
лекции - 18(6) часа, лабораторных работ – 36(8) час.

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания;
- формирование знания и навыков по конструированию рационов питания на основе использования различных систем и концепций питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям питания в индустрии питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма	<p>Знать: здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> <p>Уметь: выбирать здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p> <p>Владеть: здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма</p>
		ИД-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в	<p>Знать: нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: применять нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>

		профессиональной деятельности	Владеть: навыками применения норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3ПК-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции Владеть: методами управления качеством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 41 (12) часов из них:

лекции - 18(4) часов, практические занятия – 18 (6) часов.

2. Самостоятельная работа 31(60) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям - 26(55) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания**

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

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

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-2 _{УК-9} Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья	Знать: причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения. Уметь: планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Владеть: методами прогнозирования возникновения

			опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
		ИД-3 _{УК-9} Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной сферах	Знать: о должном уровне физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Уметь: взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями. Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при	Знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых

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

			технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1 Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов производства и выпуска высококачественных мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кулинарных и кондитерских изделий с использованием

технических средств измерения основных параметров технологических процессов;

- формирование практических навыков применения профессиональных знаний в научно-исследовательской, производственно-технологической, организационно-управленческой, и проектной деятельности.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знать: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции	ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять потребность в средствах производства и</p>

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>операции</p>	<p>рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	-----------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 79(26) часов из них:

лекции - 16(6) часа, лабораторных работ – 48(12) час.

2. Самостоятельная работа 65(118) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 38(114) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа. Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Классификация видов питания
2. Общие понятия о лечебном питании
3. Основные компоненты пищи и их роль в питании
4. Краткая характеристика отдельных групп пищевых продуктов
5. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.
6. Принципы лечебного питания. Характеристика диет.
7. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях
8. Технология приготовления блюд лечебного питания
9. Основы организации профилактического питания на производстве с вредными условиями труда

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

1. Контактная работа 74 (28) часов из них:
лекции - 30(8) часа, лабораторных работ – 30(12) час.
2. Самостоятельная работа 70(116) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам - 43(122) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27(4) часа.
Аттестация – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

1. Контактная работа 41 (10) часов из них:
лекции - 18(4) часов, практические занятия – 18(4) часов.
2. Самостоятельная работа 67 (98) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 62 (93) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часа. Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.09.02 Основы деловой документации и делопроизводство на предприятиях
индустрии питания.

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых и нормативных норм, имеющихся ресурсов и ограничений на предприятиях питания

Задачами дисциплины является изучение:

- применения в профессиональной деятельности нормативно правовые акты в сфере сервиса
- определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1 _{ПК-6} Использует программные продукты в области проектирования; ИД-2 _{ПК-6} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	<p>Знать: методы использования программных продуктов в области проектирования</p> <p>Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта</p> <p>Владеть: методикой создания комплекта технологической документации для проектов предприятия общественного питания.</p> <p>Знать: принципы определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя их действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели выбирать оптимальные способы их решения, исходя их действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>

			Владеть: навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются изучение:

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

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<p>Знать: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<p>Знать: Принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания</p> <p>Уметь: Организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания</p>
		ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	<p>Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

			<p>Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	<p>Знать: Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p>
		ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и</p>

		<p>выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p>	<p>специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.10.01 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной
обработке продуктов**

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа в области физико-химических изменений пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов.

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.**

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-7	Способен осуществлять научное руководство и вести исследовательскую деятельность, включая анализ проблем, постановку целей и задач, выделение объекта и предмета исследования, выбор способа и методов исследования, а также оценку его качества	ИД-1 _{ПК-7} Знакомит обучающихся с принципами построения научной работы, методами сбора и анализа полученного материала, способами аргументации	Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения информации об изменениях пищевых веществ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: осуществлять поиск и анализ информационных технологий сбора, размещения, хранения и преобразования информации о способах и режимах кулинарной обработки пищевых продуктах и изменениях происходящих в них. Владеть: навыками сбора, хранения, передачи и обобщения информации об изменениях основных компонентов пищевых продуктов в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-8	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению	ИД-1 _{ПК-8} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства	Знать: методы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области изменений пищевых веществ в процессе кулинарной обработке продуктов. Уметь: проводить исследования по

	<p>испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ИД-2ПК-8 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов</p>	<p>заданной методике по установлению влияния кулинарной обработки продуктов на изменения основных компонентов пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: навыками статистической обработки экспериментальных данных с учетом фундаментальных знаний.</p> <p>Знать: информацию о технологиях производства продуктов питания, обеспечивающих максимальную сохранность основных компонентов пищевых продуктов при их кулинарной обработке.</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую информацию из различных источников и баз данных о влиянии кулинарной обработки продуктов на физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах.</p> <p>Владеть: навыками представления информации в требуемом формате об изменениях пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов.</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Изменения углеводов при кулинарной обработке пищевых продуктов
2. Изменения окраски картофеля, овощей и плодов при их тепловой кулинарной обработке
3. Изменения глобулярных белков при кулинарной обработке пищевых продуктов
4. Изменения белков мышечной и соединительной тканей мяса, рыбы при кулинарной обработке
5. Изменения липидов при кулинарной обработке пищевых продуктов
6. Изменения витаминов при кулинарной обработке пищевых продуктов

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

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

лекции – 18(4) ч., лабораторные работы – 36(8) ч.

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.10.02 Научно-практические аспекты применения пищевых
и биологически активных добавок**

1. Цель 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.**

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-7	Способен осуществлять научное руководство и вести исследовательскую деятельность, включая анализ проблем, постановку целей и задач, выделение объекта и предмета исследования, выбор способа и методов исследования а также оценку его качества	ИД-1 _{ПК-7} Знакомит обучающихся с принципами построения научной работы, методами сбора и анализа полученного материала, способами аргументации	Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового

		<p>ИД-2_{ПК-7} Помогает решать научные задачи в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой</p>	<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: навыками построения научной работы, методами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Знать: методики исследования химического состава и физико-химических свойств пищевых, биологически активных добавок и улучшителей Уметь: проводить исследования по выбранной методике по установлению влияния пищевых, биологически активных добавок и улучшителей. Владеть: навыками статистики обработки результатов, полученных при исследовании влияния пищевых, биологически активных добавок и улучшителей на свойства сырья и пищевых продуктов</p>
ПК-8	<p>Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1_{ПК-8} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p> <p>ИД-2_{ПК-8} Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов</p>	<p>Знать: методы решения основных научно-исследовательских и научно-производственных задач в области исследования свойств сырья и пищевых продуктов. Уметь: проводить исследования согласно установленным задачам в области исследования сырья и пищевых продуктов. Владеть: навыками обработки результатом с учетом фундаментальных знаний.</p> <p>Знать: информацию о научно-практические аспекты применения пищевых, биологически активных добавок и улучшителях. Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о применении пищевых, биологически активных добавок и улучшителях. Владеть: навыками представления информации в требуемом формате и осуществления выбора применения пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

4. Содержание дисциплины

1. Введение. Общие сведения о пищевых, биологически активных добавках и улучшителях
2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов
3. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов
4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов
5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов
6. Биологически активные добавки к пище
7. Растительные белки. Ферментные препараты

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

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий
общественного питания**

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

- формирование знаний о сущности, функциях и принципах работы базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности предприятий общественного питания;
- приобретение системы знаний об общих функциональных возможностях, структуре и объектах автоматизированных систем для предприятий общественного питания;
- усвоение основных методов и приемов обеспечения защиты Типового решения;
- усвоение правил первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- усвоение правил разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем;
- усвоение правил разработки рецептур с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- приобретение системы знаний о методах контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК – 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Знать: стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Уметь: разрабатывать стратегию разрешения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Владеть: навыками аргументации выбора необходимой стратегии разрешения проблемной ситуации
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования	ИД-1ПК-4 Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и	Знать: управление материальными ресурсами, планирование и организацию деятельности персонала на предприятиях общественного питания. Уметь: управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию

	и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	организацию деятельности персонала предприятия ИД-ЗПК-4 Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	деятельности персонала на предприятиях общественного питания. Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала. Знать: правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания. Уметь: разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания. Владеть: навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.
--	---	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

**Аннотация рабочей программы по дисциплине
Б1.В.11.01 Компьютерная графика**

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, выполнения эскизов деталей, рабочих чертежей деталей, узлов, составление конструкторской и технической документации производства с помощью компьютерных графических программ КОМПАС 3D и AutoCAD;

- формирование у студентов целостного представления пространственного моделирования и проектирования объектов на компьютере, умения выполнять геометрические построения с помощью компьютера.

Задачами дисциплины является

- ознакомление с методами и способами хранения графической информации с помощью компьютера, дать понятия графических примитивов, алгоритма построения геометрических объектов;
- изучение основных направлений развития информатики в области компьютерной графики и проектирования;
- освоение студентами методов компьютерной геометрии, растровой, векторной и трехмерной графики;
- изучение особенностей современного программного обеспечения, применяемого при создании компьютерной графики;
- формирование навыков работы с графическими библиотеками и в современных графических пакетах и системах.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-5} Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать - алгоритмы построений обратимых чертежей пространственных объектов; - алгоритмы решения метрических и позиционных задач; - методы построения ассоциативного чертежа пространственной модели; - интерфейс компьютерной графической системы КОМПАС 3D; Уметь: - составлять чертежи де-

			<p>талей, узлов, свободно читать их;</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить нужные панели и команды при выполнении чертежей с применением компьютерных технологий; - анализировать поставленную задачу и находить способы ее решения; - сохранять в компьютере выполненные чертежи, выводить их на печать <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средствами компьютерной графики (ввод, вывод, отображение, преобразование и редактирование графических объектов); - поиском необходимой информации в библиотечном фонде, справочной литературе или в сети Интернет по тематике решения проблемной задачи; - анализом, обработкой и хранением информации.
ПК-6	Способен разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	ИД-1 ^{ПК-6} Использует программные продукты в области проектирования	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационные технологии и программные средства, применяемые при решении <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационных технологий и программных средств

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.11.01 «Компьютерная графика» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

3. Содержание разделов дисциплины.

КОМПАС-ГРАФИК. Общие сведения

Основные команды КОМПАС-ГРАФИК
 Команды оформления конструкторских документов и команды редактирования
 Возможности параметризации в системе КОМПАС – ГРАФИК
 Моделирование трехмерных объектов
 Создание ассоциативного чертежа в КОМПАС-3D
 Редактирование моделей. Специальные компьютерные технологии моделирования в КОМПАС-3D
 Моделирование сборочных единиц в КОМПАС-3D
 Основные понятия и определения пакет программ AutoCAD

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3

1. **Контактная работа – 59(10) час.** в том числе в том числе по ОФО(ЗФО):
 - Лекции – **18(4) час.**;
 - лабораторные занятия – **36(4) час.**;
 - групповые консультации – **1(1)**;
 - контрольные бально-рейтинговые мероприятия – **3(-)**;
 - промежуточная аттестация: зачет – **1(1)**;

2. **Самостоятельная работа – 49(98) часов**, в том числе:
 - самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам – **44 (93) часов**;
 - подготовка к промежуточной аттестации – **5(5) часов**.

Аттестация – зачет

Аннотация рабочих программ, предметов, дисциплин (модулей)

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

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

Задачами дисциплины являются изучение:

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

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

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

Содержание разделов дисциплины

- Раздел 1 Введение. Виды и способы организации строительства
- Раздел 2 Организация строительного процесса
- Раздел 3 Строительные материалы. Классификация и свойства строительных материалов
- Раздел 4 Металлы в строительстве. Керамические материалы
- Раздел 5 Вяжущие вещества. Строительные растворы и бетоны
- Раздел 6 Основные стеновые материалы. Производство силикатного и керамического кирпича
- Раздел 7 Теплоизоляционные и звукопоглощающие материалы и конструкции. Кровельные и гидроизоляционные материалы
- Раздел 8 Стекло в строительстве. Лакокрасочные изделия
- Раздел 9 Микроклимат помещений и системы его обеспечения.

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

1. Контактная работа 53(20) часов в том числе:
 - аудиторных 48(18) часов в том числе: лекции- 16(6) часов, практических занятий - 32(12) часов;
 2. Самостоятельная работа 55(83) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – (5) час.
- Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются

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

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

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

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Б1.В.11.03 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания» входит в проектный модуль Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного дела.

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Основы проектирования. Задачи САПР

Тема 2. Виды моделирования САПР

Тема 3. Специализированные САПР для предприятий

общественного питания
Тема 4. Оптимизация САПР для предприятий общественного питания
Тема 5. Электронная документация в САПР
Тема 6. Основные компоненты и составляющие современных САПР предприятий общественного питания

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

1. Контактная работа 45 (20) часов из них:
лекции- 20(8) часов, практических занятий 20(10);
2. Самостоятельная работа 27(47) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.
Аттестация – зачет .

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: дать студенту системное представление о исторических основах теории и практики кулинарии, связанных с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами ее развития

Задачами дисциплины является изучение:

- обобщение мирового опыта в области истории и теории национальных кухонь народов России и ряда стран Европы;
- ознакомление с этническими и религиозными особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов и приемов приготовления пищи;
- ознакомление студентов с теоретическими основами ряда современных систем питания, таких как вегетарианство, раздельное питание.

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

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

ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<p>Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства; основные источники поиска профессиональной информации; новую информацию в области развития потребительского рынка</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу; представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; систематизировать и обобщать информацию.</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; навыками выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка</p>
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИД-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>ИД-2_{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной</p>	<p>Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества, методы и приёмы анализа проблем, особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства;</p> <p>Уметь: самостоятельно анализировать процессы, происходящие в обществе, социально-аналитическую и научную литературу;</p> <p>Владеть: навыками критического восприятия информации</p> <p>Знать: основные источники поиска профессиональной информации</p> <p>Уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>

		ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Владеть : навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Предмет и содержание дисциплины
2. Исторические корни питания
3. История кулинарии народов, проживавших в разных частях земного шара
4. История кулинарии стран Западной Европы
5. История кулинарии стран Ближнего восток
6. История кулинарии стран Юго-восточной Азии и Океании
7. История кулинарии стран ближнего зарубежья

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ИД-3_{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>ИД-1_{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-2_{ПК-1} Использует</p>	<p>Знать: источники, правила подбора информации; особенности формальных и неформальных отношений.</p> <p>Уметь: использовать профессионально-ориентированную риторику, соблюдать деловую этику общения; самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.</p> <p>Владеть: навыками свободно письменной и устной речью; иностранным языком в объеме, необходимым для возможности получения информации из зарубежных источников; средствами коммуникации..</p> <p>Знать: методы контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания</p> <p>Владеть: методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания</p>

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Предмет этики. Этика в ресторанном бизнесе
2. Ресторанный сервис: историческая перспектива
3. Этикет как способ обращения внимания на себя. Формирование имиджа делового человека.
4. Философия сервиса
5. "Корпоративная этика": генезис, особенности, социальные последствия.

Классификация этических кодексов

6. Этикет как признание и поддержание значимости человека

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются изучение:

- общих понятий об идентификации и фальсификации пищевых продуктов;
- видов и способов идентификации;
- объектов, субъектов, средств и методов идентификации и фальсификации;
- законодательства России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;

- нормативно-правовой базы идентификации товаров;
- показателей идентификации однородных групп пищевых продуктов;
- возможных видов фальсификации отдельных групп пищевых продуктов;
- критерий и методов обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- правовых, социальных и моральных последствий фальсификации.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и

	подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	продукции и услуг	услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
--	--	-------------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
2. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов
3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц
4. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов
5. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции
6. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции
7. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров (чая, кофе, меда)
8. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из фруктов и овощей
9. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров растительного происхождения

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

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

2. Самостоятельная работа 37 (62) часа, из них на самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям – 32 (57) часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 (5) часа. Аттестация – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1.Цель и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с действующим законодательством в области стандартизации и сертификации, государственной системой технического регулирования;
- основными понятиями и определениями в области стандартизации и

- сертификации;
- с порядком проведения работ по сертификации услуг общественного питания.

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

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

	сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.		недопущению подобных ситуаций в будущем Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
--	---	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	<p>Знать: методику планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов</p> <p>Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для проведения банкетов и приемов</p> <p>Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для проведения банкетов и приемов</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания банкетов и приемов и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при проведении банкетов и приемов и обеспечением качества продукции и услуг предприятий питания</p> <p>Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов</p> <p>Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и обслуживания банкетов и приемов</p> <p>Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях организации и</p>

			обслуживания банкетов и приемов
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательную и нормативную базы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при организации банкетов и приемов Уметь: применять Законодательные и нормативные акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов Владеть: навыками применения Законодательных и нормативных актов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания при проведении банкетов и приемов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

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

7. Кейтеринг- обслуживание банкетов

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины

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

1. Цель и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины является изучение:

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

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих	ИД-2 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	Знать: методику планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.. Уметь: определять круг задач при планировании потребности в ресурсах для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.. Владеть: навыками планирования необходимых ресурсов для оказания специальных видов услуг на предприятиях индустрии питания.

	ресурсов и ограничений		
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по предоставлению специальных видов услуг и обеспечению их качества Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания при оказании специальных видов услуг и обеспечением их качества Владеть: навыками осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания в процессе предоставления специальных видов услуг и обеспечением их качества. Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания. Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания. Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания специальных видов услуг и форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством	Знать: современные методы управления производством продукции общественного питания; виды, формы и методы мотивации персонала производства Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

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

4. Содержание дисциплины

1. Характеристика методов и форм обслуживания. Виды и характеристика торговых помещений. Оснащение торговых помещений
2. Подготовка зала к обслуживанию потребителей Способы подачи блюд и закусок
3. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
4. Обслуживание проживающих в гостиницах.

5. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

6. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.

7. Современные виды услуг и формы обслуживания

8. Прогрессивные формы и методы обслуживания потребителей по месту работы и учебы

9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

10. Организация обслуживания гостей на высшем уровне

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

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

лекции - 20(4) часа, практических – 20(6) час.

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

Аттестация – зачет.