

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ

по реализации направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ:

Современная концепция высшего образования в России предусматривает его гуманизацию и гуманитаризацию. Необходимым составным элементом гуманитарной подготовки является историческое образование. История пытается воскресить прошлое, изучить и понять его в движении, открыть законы этого движения. В истории общество ищет нужные ему социальные ориентиры, духовные ценности, традиции и именно в прошлом оно находит корни многих проблем, ошибок и трудностей. В этой связи важнейшими функциями отечественной истории как составной части исторической науки являются познавательная, практически-рекомендательная и воспитательная. Целью освоения дисциплины «История» является понимание прошлого человечества во всей пространственной его конкретности и многообразии настоящего и тенденций развития в будущем.

Задачи дисциплины:

- на основе уже пройденного материала в школе дать студентам представление об основных закономерностях и направлениях мирового исторического процесса;
- показать место России в этом процессе;
- помочь сформировать свою собственную позицию по отношению к мировой истории и истории своей страны;
- сформировать определенную систему эмпирических и теоретических представлений об исторических процессах в мире, о специфике развития российской цивилизации, об историческом развитии страны и народов, ее населяющих;
- инициировать у обучаемых потребность и способность к рефлексии по поводу выбора личностных ориентаций социального поведения и деятельности.
- привить чувство патриотизма, любви и гордости за свою Родину.

2. Место дисциплины в структуре:

«История» как учебная дисциплина включена в базовую часть ООП и является обязательной (Б1.Б.1). Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин средней общеобразовательной школы (курса отечественной и всеобщей истории, обществознания и др.) и предшествует таким вузовским курсам, как философия, психология, педагогика и др. В условиях мировоззренческого кризиса гуманитарные знания являются условием подготовки специалистов высокого уровня, востребованных на рынке труда.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

В результате изучения учебного материала студент должен:

- понимать сущность истории как науки и ее место в системе гуманитарного знания;

- иметь научное представление об основных эпохах в истории человечества и их хронологии;

- знать основные исторические факты, даты, события, имена выдающихся исторических деятелей;

- владеть основами исторического мышления, уметь выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому, формам организации и эволюции общественных систем, вкладу народов России, крупных исторических деятелей в достижения мировой цивилизации;

- уметь работать с научной литературой по истории, иметь навыки проведения сравнительного анализа фактов и явлений общественной жизни;

- иметь представление об источниках исторического знания и приемах работы с ними;

- получить дополнительный стимул к развитию черт интеллигентной личности: способность к аналитическому мышлению, стремление к расширению своей эрудиции на основе интереса к истории, способность понять и объективно оценить достижения культуры на основе знания исторического контекста их создания, способность к диалогу как способу отношения к культуре и обществу;

- владеть методикой и технологией экспликации (развертывания понятий).

В целом данная дисциплина призвана помочь овладеть основами исторического мышления, уметь выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому, формам организации и эволюции общественных систем, вкладу народов России, крупных исторических деятелей в достижения мировой цивилизации.

4. Структура дисциплины

Сущность, формы, функции исторического знания; методы и источники изучения истории; понятия и классификация исторических источников; отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное; методология и теория исторической науки; история России - неотъемлемая часть всемирной истории; античное наследие в эпоху Великого переселения народов; проблема этногенеза восточных славян; основные этапы становления государственности; Древняя Русь и кочевники;

византийско-древнерусские связи; особенности социального строя Древней Руси; этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности; принятие христианства; распространение ислама; эволюция восточнославянской государственности в 11-12 вв.; социально-политические изменения в русских землях в 12-15 вв.; Русь и Орда: проблема взаимовлияния; Россия и средневековые государства Европы и Азии; специфика формирования единого российского государства; возвышение Москвы; формирование сословной системы организации общества; реформы Петра I; век Екатерины; предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма; дискуссии о генезисе самодержавия;

особенности и основные этапы экономического развития России; эволюция форм собственности на землю; структура феодального землевладения; крепостное право в России; мануфактурно-промышленное производство; становление индустриального общества в России: общее и особенное; общественная мысль и особенности общественного движения в России в 19 в.; реформы и реформаторы в России; русская культура 19 в. и ее вклад в мировую культуру; роль 20 столетия в мировой истории; глобализация общественных процессов; проблемы экономического роста и модернизации; революции и реформы; социальная трансформация общества столкновение тенденций интернационализма и национализма, интеграции и сепаратизма, демократии и авторитаризма; Россия в начале 20 века; объективная потребность индустриальной модернизации России; российские реформы в контексте общемирового развития в начале века; политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика; Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса; революция 1917 г.; гражданская война и интервенция, их результаты и последствия; российская эмиграция; социально-экономическое развитие страны в 20-е гг.; НЭП; формирование однопартийного политического режима; образование СССР; культурная жизнь страны в 20-е гг.; внешняя политика; курс на строительство социализма в одной стране и его последствия; социально-экономические преобразования в 30-е гг.; усиление режима личной власти Сталина; сопротивление сталинизму; СССР накануне и в начальный период второй мировой войны; Великая Отечественная война; социально-экономическое развитие, общественная жизнь, культура, внешняя политика СССР в послевоенные годы; холодная война; попытки осуществления политических и экономических реформ; НТР и ее влияние на ход общественного развития; СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений; Советский Союз в 1985-1991 гг.; перестройка; попытка государственного переворота в 1991 г. и ее провал; распад СССР; Беловежские соглашения; октябрьские события 1993 г.; становление новой российской государственности (1993-1999 гг.); Россия на пути радикальной социально-экономической модернизации; культура в современной России; внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний и умений в области философии, а также навыков, необходимых для формирования у студента общекультурных и профессиональных компетенций и применения философских и общенаучных методов в повседневной жизни и профессиональной деятельности. Курс философии имеет целью ознакомить студентов с основными философскими проблемами онтологии, гносеологии, социальной философии и философской антропологии, раскрыть особенности философской методологии, изучить различные мировоззренческие системы, помочь в формировании у студентов гуманистического мировоззрения, адекватного вызовам современности.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования, связи философии с другими научными дисциплинами;
- введение в круг философских проблем, связанных с личностным, социальным и профессиональным развитием;
- рассмотрение категориального аппарата философии;
- освоение теоретических положений философии;
- изучение истории философии, отражающей общую логику и развитие человеческой культуры в целом;
- определение места и роли отечественной философии в общей картине философской мысли;
- изучение особенностей философской методологии; . ,
- выявление основных онтологических, гносеологических, социально-философских и антропологических проблем в системе философского знания;
- формирование представлений о тенденциях и закономерностях развития общества, о проблемах и перспективах современной цивилизации.
- умение логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; умение использовать в практической жизни философские и общенаучные методы мышления и исследования;
- умение демонстрировать способность и готовность к диалогу по проблемам общественного и мировоззренческого характера, способность к рефлексии;
- овладение навыками анализа и восприятия текстов, имеющих философское содержание;

- овладение навыками поиска, критического восприятия, анализа и оценки источников информации;
- овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога, устной и письменной аргументации, публичной речи.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП :

Дисциплина включена в базовую часть ООП и является обязательной (Б1.Б.2).

Успешное изучение студентами философии предполагает освоение ими школьного курса «Обществознание», знание многих понятий и идей естествознания, социогуманитарных дисциплин, знание основных фактов отечественной и всеобщей истории.

Философия является мировоззренческой и методологической основой для успешного освоения студентами дисциплин «Гуманитарного, социального и экономического цикла» (социологии, политологии, экономической теории), а также дисциплин естественнонаучного (физики, математики, химии) и профессионального циклов.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

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

В результате освоения дисциплины «Философия» студент должен:

- знать основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;

- уметь применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности, ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;

- владеть навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на социальные проблемы.

Также в результате освоения дисциплины обучающийся должен выработать следующие умения и навыки:

- способность научно анализировать социально-значимые проблемы и процессы;

- умение использовать на практике методы гуманитарных, социальных и экономических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности;

владение культурой мышления, способность в письменной и устной речи правильно и убедительно оформить результаты мыслительной деятельности;

обладание навыками работы с информацией, знание способов ее

получения..... из различных источников для решения профессиональных

умение использовать в социальной, познавательной и профессиональной деятельности навыки работы с персональным компьютером, программным

обеспечением и сетевыми ресурсами.

4. Структура дисциплины

Изучение дисциплины осуществляется на основе рейтинговой интенсивной технологии модульного обучения с балльной оценкой знаний. В соответствии с модульным принципом обучения весь учебный материал делится на три логически завершённых блока (модуля):

- 1) «Введение в философию. История философской мысли»;
- 2) «Онтология и гносеология»;
- 3) «Философская антропология. Социальная философия».

Содержание конкретных модулей соотнесено с требованиями внешних

процедур контроля (ФЭПО, аккредитационного тестирования) и разработано в соответствии с требованиями ФГОС-3 по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения».

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины: сформировать у студентов экономическое сознание, дать представление об экономических отношениях в обществе, искусстве хозяйствования, сущности и появлении экономических законов.

Задачи дисциплины:

- научить студентов работать с экономической литературой;
- оценивать экономическую ситуацию в стране и на уровне предприятия, устанавливая при этом, какой конкретно действует экономический закон;
- выявить факторы и степень их влияния на спрос и предложение продукции.

2. Место дисциплины в структуре ПООП:

Дисциплина «Экономика» относится к гуманитарному, социальному и экономическому циклу дисциплин (Б1.Б.3).

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения в вузе учебной дисциплины «Экономика» направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- сущность экономических законов и факторы, влияющие на их проявление;
- экономическое содержание факторов производства, производственной функции, затрат, безработицы, инфляции, денежно-кредитной и налоговой систем;
- особенности различных типов строения рынка;

- роль государства в стабилизации экономических отношений;
- законодательные акты, регламентирующие экономические отношения;
- показатели, характеризующие развитие национальной экономики;
- сущность международных экономических отношений и формы международной интеграции.

уметь:

- анализировать в общих чертах экономическую ситуацию в стране и за рубежом;
- определять факторы, влияющие на спрос предложение продукции, выпускаемой предприятиями АПК;
- устанавливать принадлежность конкретного вида хозяйственной деятельности к одному из типов строения рынка;
- оценивать, насколько эффективен выбранный способ использования имеющихся ресурсов в сравнении с другими альтернативами;
- выбирать инвестиционную политику в зависимости от характера развития экономических отношений.

владеть:

- основами экономического анализа.

7. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

8. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины - повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем профессионально-коммуникативной компетенции для решения профессионально-коммуникативных, а также социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Изучение иностранного языка призвано также обеспечить:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина включена в базовую часть и является обязательной (Б1.Б.4).

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин средней общеобразовательной школы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающейся должен:

знать:

- базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса);
- базовые нормы употребления лексики и фонетики;
- требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.
- основные способы работы над языковым и речевым материалом;
- основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (типы словарей, справочников, компьютерных программ, информационных сайтов сети ИНТЕРНЕТ, текстовых редакторов и т.д.);

уметь:

• **АУДИРОВАНИЕ:** воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи, а также выделять в них значимую /запрашиваемую информацию;

• **ЧТЕНИЕ:** понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических и прагматических текстов, научно-популярных и научных текстов, блогов/вебсайтов; детально понимать общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, а также письма личного характера; выделять значимую/запрашиваемую информацию из прагматических текстов справочно-информационного и рекламного характера;

• **ГОВОРЕНИЕ:** начинать, вести/поддерживать и заканчивать диалог-расспрос об увиденном, прочитанном, диалог-обмен мнениями и диалог-интервью/собеседование при приеме на работу, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); расспрашивать собеседника, задавать вопросы и отвечать на них, высказывать свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника; делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение;

- ПИСЬМО: заполнять формуляры и бланки прагматического характера; вести запись основных мыслей и фактов, а также запись тезисов устного выступления/письменного доклада по изучаемой проблематике; поддерживать контакты при помощи электронной почты; оформлять Curriculum Vitae/Resume и сопроводительное письмо, необходимые при приеме на работу, выполнять письменные проектные задания.

владеть:

- стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров;
- компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными, социокультурными причинами.
- стратегиями проведения сопоставительного анализа факторов культуры различных стран;
- приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы.

4. Структура дисциплины

Курс состоит из 4 обязательных разделов, каждый из которых соответствует профессиональной сфере общения (бытовая, учебно-познавательная, социально-культурная и профессиональная сферы).

Раздел 1 (бытовая сфера общения)

Раздел 2(учебно-познавательная сфера общения)

Раздел 3 (социально-культурная сфера общения)

Раздел 4 (профессиональная сфера общения)

5. Общая трудоемкость дисциплины 6 зачетных единиц.

6. Форма контроля – зачет/экзамен.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ»

1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ:

Целями освоения дисциплины «Менеджмент» является подготовка экономистов. Введение данной дисциплины в учебный процесс является логическим продолжением изучения блока экономических дисциплин. Объектом изучения является деятельность по управлению организацией с участием человека и учетом воздействия среды. Предметом изучения являются те отношения, которые складываются в организации по поводу преобразования полученных ресурсов в предполагаемый обществу продукт (услугу).

Задачи дисциплины:

- освоение основных инструментов и методов современного менеджмента;
- подготовка высококвалифицированных специалистов по организации и управлению предприятием и его персоналом;

- приобретение студентами системы научных знаний о рациональной организации и управлении предприятием.

2. Место дисциплины «Менеджмент» в структуре ОПОП:

Дисциплина находится в базовой части профессионального цикла (Б1.Б.5). Для изучения дисциплины «Менеджмент» необходимы знания, умения, навыки, полученные и сформированные в ходе изучения экономических дисциплин. В системе базовой части дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла, «Менеджмент» позволяет студентам расширить знания и успешно их применять в сфере управления.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения в вузе учебной дисциплины «Менеджмент» направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

В результате изучения курса студент

- должен:
 - знать:
 - основные категории и понятия экономики и производственного менеджмента, систем управления предприятиями;
 - организационные отношения в системе менеджмента, квалификацию организаций;
 - понятие и классификацию организационных структур;
 - как проводятся организационные изменения и в какой связи они находятся с изменениями индивида;
 - основные понятия и модели неоклассической и институциональной микроэкономической теории, макроэкономики и мировой экономики;
 - основные тенденции развития государственного и муниципального управления.
 - уметь:
 - объяснять комплексный характер взаимодействия человека в организации;
 - использовать основные теории мотивации, лидерства и власти для решения управленческих задач;
 - планировать операционную (производственную) деятельность организаций;
 - учитывать последствия управленческих решений и действий с позиции социальной ответственности;

- проектировать организационную структуру, осуществлять распределение полномочий и ответственности на основе их делегирования;
- анализировать основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;
- выделять теоретические и прикладные, аксиологические и инструментальные компоненты политологического знания, знать их роль и функции в подготовке и обосновании политических решений, в обеспечении личностного вклада в общественно-политическую жизнь.

владеть:

- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии;
- навыками литературной и деловой письменной и устной речи на русском языке, навыками публичной и научной речи;
- подходами к проектированию работ и организации с учетом складывающихся условий.
- навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам государственного и муниципального управления;
- навыками применения инструментария политического анализа, разработки комплекса политических коммуникаций.

Все это позволит будущим специалистам овладеть современным экономическим мышлением, знаниями о методах анализа и прогнозирования динамики социально-экономических явлений и процессов.

4.Краткое содержание дисциплины:

Особенности современной российской экономики и необходимость совершенствования организации управления в России; понятие, сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента; опыт менеджмента зарубежом ; возможности и пути его использования в России; специфика менеджмента в России; цели и задачи управления предприятием; методы обоснования, принятия и реализации управленческих решений; внутренняя и внешняя среда предприятия; использование мировых информационных ресурсов в менеджменте; система коммуникаций; стратегический менеджмент; разработка и реализация перспективных и текущих планов; основные качества менеджера; работа менеджера; создание системы мотивации труда; организация контроля за деятельностью подчиненных; особенности работы менеджеров в кризисной ситуации; этика делового общения; управление конфликтами; психология менеджмента; управление экономическими отношениями предприятия.

7. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

8. Форма контроля – зачет

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ»

1. Цель и задачи учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины - формирование у выпускников современных знаний в области маркетинга и роли управления производством в условиях рыночной экономики.

Задачи дисциплины:

- Ознакомление студентов с теорией и практикой менеджмента и маркетинга;
- Применение этих знаний в практике деятельности предприятий и организаций;
- Получение необходимых навыков в организации управления и принятия управленческих решений во всех видах и уровнях управленческой и маркетинговой деятельности;
- Получение навыков использования в практической деятельности организаций информации, полученной в результате маркетинговых исследований и сравнительного анализа лучших практик в менеджменте.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Маркетинг» является базовой дисциплиной (Б1.Б.6).

К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к изучению курса, должно относиться следующее:

наличие базовых знаний и практических навыков осуществления математических вычислений;

наличие базовых теоретических знаний в сфере менеджмента, маркетинга и экономики;

умение использовать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и находить пути их достижения в условиях формирования и развития информационного общества;

наличие навыка работы с количественной информацией;

Освоение учебной дисциплины «Маркетинг» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «История», «Философия», «Экономика».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

виды управленческой и маркетинговой информации, способы получения и анализа исследовательской информации сущность управления предприятием сущность партнерских отношений с потребителями, клиентами, рыночными партнерами

уметь:

- осуществлять анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач;
- сегментировать рынок и позиционировать продукцию;
- формировать спрос на продукцию организации;
- разрабатывать стратегию организации;
- разрабатывать структуру управления организации.

владеть:

- навыками сбора, анализа и использования информации, необходимой для принятия различных управленческих решений;
- аналитическими методами для оценки эффективности принятия решений на предприятиях.

3. Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Сущность процесса управления. Система руководящей деятельности.

Раздел 2. Методы управления производством. Социально-психологические основы руководства.

Раздел 3. Организация управления производством.

Раздел 4. Научная организация управленческого труда.

Раздел 5. Оперативное управление производством.

Раздел 6. Кадровая политика.

Раздел 7. Современная логика и философия маркетинга

Раздел 8 Целевой маркетинг, отраслевые особенности выбора целевого сегмента Раздел 9 Товар и товарная политика в маркетинге, особенности услуги как товара Раздел 10 Система распределения и товародвижения, роль посредников Раздел 11 Маркетинговые коммуникации, отраслевые особенности стимулирования сбыта и продаж

Раздел 12 Маркетинговая информация и маркетинговые исследования на товарных и отраслевых рынках

4. Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1. Цели и задачи дисциплины:

Данная рабочая программа (РП) составлена в соответствии с учебным планом факультета биотехнологии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО ТИ (ф) УГСХА, с учётом требований ФГОС ВО, обязательных при реализации основных образовательных программ (ООП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», с примерной программой дисциплины «Математика».

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин средней общеобразовательной школы: «Математика», «Геометрия».

2. Место дисциплины в структуре.

Дисциплина «Математика» входит в базовую часть ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В результате изучения учебного материала студент должен:

знать:

- основные математические понятия; математические методы анализа, синтеза и моделирования; аналитические методы оптимизации процесса;

уметь:

- интегрировать математические знания в другие дисциплины и производственные процессы; работать с информацией из различных источников; использовать в познавательной профессиональной деятельности базовые знания в области математики; приобретать новые математические знания, используя современные образовательные и информационные технологии;

владеть:

- методами математического анализа, методами математического моделирования изучаемых явлений и процессов, владеть математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным, научным и этическим проблемам.

4. Структура дисциплины:

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

• изучение основных физических явлений, фундаментальных понятий, законов и теорий классической и современной физики;

• развитие у студентов общего физического мировоззрения, физического и научного мышления;

• способность применять основные законы физики при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности

• умение видеть естественнонаучное содержание проблем,

возникающих в практической деятельности специалиста (бакалавра);

- сформировать творческое инженерное мышление;
- подготовить общетеоретическую базу для прикладных и профилирующих дисциплин;
- обеспечить формирование представлений о естественнонаучной картине мира как глобальной модели природы, отражающей целостность и многообразие мира;
- сформировать у студентов научное мировоззрение.

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин средней общеобразовательной школы: «Физика».

2. Место дисциплины в структуре.

Физика входит в базовую часть ООП и является обязательной. Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Физика» являются: школьный курс физики и математики, высшая математика, векторная алгебра.

Знания по дисциплине «Физика» являются базовыми для изучения других дисциплин. Данный курс физики позволяет обучающимся получить углубленные знания основных физических явлений, фундаментальных понятий, законов классической и современной физики и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования в магистратуре.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин средней общеобразовательной школы: «Физика».

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающейся должен:

знать:

- основные понятия, физические явления, основные законы и модели механики, электричества и магнетизма, колебаний и волн, квантовой физики, статистической физики и термодинамики; границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях;
- основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения;
- фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки;
- назначение и принципы действия важнейших физических

приборов;

уметь:

- использовать основные приемы обработки экспериментальных данных;
- решать типовые задачи по основным разделам физики;
- объяснить основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий;
- указать, какие законы описывают данное явление или эффект;
- истолковывать смысл физических величин и понятий;
- записывать уравнения для физических величин в системе СИ;
- работать с приборами и оборудованием современной физической лаборатории;
- использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных;
- использовать методы адекватного физического и математического моделирования, а также применять методы физико-математического анализа к решению конкретных естественнонаучных и технических проблем;

владеть:

- методами экспериментального исследования в физике (планирование, постановка и обработка эксперимента);
- использования основных общезначимых законов и принципов в важнейших практических приложениях;
- применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач;
- правильной эксплуатации основных приборов и оборудования современной физической лаборатории;
- использования методов физического моделирования в инженерной практике.

4. Структура дисциплины

Студентам уже на первом занятии сообщается полная информация об организации учебного процесса по модульному принципу, которая также отражена в рабочей программе дисциплины и в учебно-методическом комплексе:

- количество модулей в семестре;
- какие разделы дисциплины входят в каждый модуль;
- график и порядок проведения отчета по модулю;
- шкала оценок по отдельным модулям, разделам, заданиям дисциплины;
- распределение рейтинговых баллов по отчетам на контрольных точках, в том числе распределение поощрительных баллов;
- условия получения семестровой оценки без сдачи экзаменов и зачетов;
- вопросы для самоконтроля по теме модуля; методическое

обеспечение для подготовки к занятиям в рамках модульного принципа построения дисциплины, а также для подготовки к отчету.

Текущий отчет осуществляется по двум ступеням. Первая ступень - оценка знаний основных положений и понятийного аппарата дисциплины, которая в основном проходит в форме компьютерного тестирования. Вторая ступень - определение степени прочности (полноты и глубины) усвоения студентами полученных знаний по данной теме учебной дисциплины, степени понимания ее логической структуры. Вторая ступень может проводиться в тестовой или письменной форме и предусматривает последующее собеседование.

5.Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6.Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

1. Цели освоения учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Экология» - дать целостное представление об окружающей среде, как сфере активного взаимодействия человека и природы, овладеть прочными знаниями законов развития природы, научными основами ее охраны и рационального использования ресурсов.; дать знания, соответствующие современному уровню развития данной науки и государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования Министерства образования и науки РФ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины:

- Изучение закономерностей функционирования, развития, устойчивости и динамики экологических систем;
- Выработка экологического мышления, гармонично развитой личности;
- Познание основных закономерностей рационального использования природных ресурсов и применении их в практической деятельности;
- Овладение знаниями о способах предупреждения и ликвидации негативных воздействий на окружающую среду;
- Формирование способности разрабатывать экологически безвредные технологии производства животноводческой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Экология» относится к базовому компоненту профессионального цикла федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

К числу входных знаний, навыков и компетенций студента, приступающего к изучению дисциплины «Экология» должен обладать полным комплексом знаний и умений по биологии и экологии,

предъявляемых в рамках биологического курса общеобразовательной школы. Начальные (исходные) знания, умения и общекультурные и профессиональные компетенции у студента, необходимые для изучения дисциплины, получены при изучении курсов биологии, химии, морфологии животных, зоологии, введения в зоотехнию.

Данная дисциплина предшествует изучению таких дисциплин как: генетика и биометрия, физиология животных, этология и зоопсихология, кормление животных, разведение животных, кормоприготовление, биотехника воспроизводства, направленное выращивание молодняка, технология ПППЖ.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

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

знать:

- основные понятия, закономерности и правила экологии; характеристики и свойства природных популяций;

- механизмы регуляции в популяциях и экосистемах, характер круговорота веществ и потока энергии в биосфере;

- причины и источники загрязнения биосферы;

- показатели качества окружающей среды;

- принципы и приемы рационального использования и охраны природных ресурсов;

- методы экологического мониторинга при оценке природных объектов и экспертизе производств и технологий.

уметь: использовать законы экологии в научно-практической деятельности в отраслях животноводства; прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения биосферных процессов; рационально использовать биологические особенности животных при производстве продукции; разработать и внедрить ресурсосберегающие технологии производства высококачественной продукции животноводства.

владеть: экологической номенклатурой и терминологией, навыками самостоятельной работы с научной литературой; приемами оценки экологичности производства и негативного воздействия его на окружающую среду; способами утилизации органических остатков при производстве животноводческой продукции, способностью самостоятельного принятия решений при планировании и внедрении системы мероприятий, исключающих загрязнение окружающей среды; методами охраны генофонда диких видов и аборигенных пород с. х. животных.

4.Общая трудоемкость дисциплины - 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет .

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1. Цели и задачи дисциплины:

В результате проведения всех видов аудиторных и самостоятельных занятий по информатике, участия в научно-исследовательской работе студенты должны усвоить основные понятия и термины информатики; овладеть автоматическими и автоматизированными методами обработки текстовой и числовой информации; самостоятельно приобретать новые знания в области информатики и информационных технологий; работать с информацией из различных источников; научиться интегрировать знания и методы информатики в другие дисциплины, научную и производственную деятельность.

2. Место дисциплины в структуре.

Дисциплина «Информатика» входит в базовую часть ООП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Данная дисциплина базируется на ряде дисциплин средней общеобразовательной школы: «Информатика».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающейся должен:

знать: предмет, цель, задачи и краткую историю дисциплины

«Информатика»; основные понятия и категории, методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; устройство компьютера как средства управления информацией; понятия, термины и категории моделирования; системное, сервисное, прикладное программное обеспечение; основные понятия и категории, методы, способы и средства сетевых технологий; основные понятия и категории информатизации общества, информационной среды общества и профессиональной деятельности; способы и методы представления информации; программное обеспечение для автоматизированной обработки информации; информационные ресурсы АПК (ведущие научно-исследовательские, производственные и образовательные учреждения АПК; электронные журналы и библиотеки).

уметь: в работе с информацией и данными: структурировать и

упорядочивать; пользоваться сервисами удаленного хранения информации; пользоваться антивирусными программами; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны; анализировать, обобщать, критически воспринимать информацию в учебной, научной и профессиональной сферах общения; работать в операционной системе Windows; создавать, редактировать и форматировать текстовые документы в среде Word; создавать, редактировать и форматировать электронные таблицы, диаграммы и графики, сортировать и фильтровать данные, выполнять расчеты в среде Excel, проводить статистическую обработку данных, упорядочивать и фильтровать информацию в базах данных, разрабатывать презентации в среде PowerPoint.

владеть навыками: форматирования текстового документа в среде Word; обработки количественных данных в среде Excel, создания запросов в базах данных, создания презентаций в среде PowerPoint; использования сетевых технологий как средства получения и предоставления информации; работы с локальными и удаленными информационными ресурсами, систематизации и обобщения информации; выражения своих мыслей и мнения о состоянии информационного обеспечения АПК в виде научных публикаций; сообщений на электронных носителях и докладов с презентациями; архивирования, антивирусной проверки, удаленного хранения информации.

4. Структура дисциплины:

Организация учебного процесса строится на основе модульной технологии обучения с балльной оценкой знаний.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ»

1. Цель дисциплины:

- формирование основ теоретических знаний и практических навыков работы в области создания, функционирования автоматизированных информационных теоретических основ построения автоматизированных информационных систем.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Профессиональные компьютерные программы» является дисциплиной базовой части основной образовательной программы и входит в модуль обязательных дисциплин (*Б1.Б.10.2*)

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-12).

4. Содержание дисциплины:

Сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; инструментальные средства для обработки экономических данных; технологию ведения бухгалтерского учета в компьютерной среде; способы использования современных технических средств и информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является освоение теоретическими основами дисциплины «Биохимия» по разделам: строение и состав структурных составляющих биологического организма (белки, углеводы, липиды, минеральные вещества); биологически активные вещества (витамины, ферменты, гормоны); процессы метаболизма (обмен белков, углеводов, липидов и энергии).

2. Место дисциплины в структуре.

Данная программа по дисциплине «Биохимия» предназначена для подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта. Дисциплина относится к базовой части и связана с дисциплинами: физикой, химией, биологией, физиологией животных, ветсанэкспертизой, основами ветеринарии, кормлением животных, радиобиологией, микробиологией, пищевой химией, химией и физикой молока.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

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

- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В ходе получения и освоения знаний по изучаемой дисциплине обучающийся должен:

знать:

- Биохимический состав организма сельскохозяйственных животных. Строение органических соединений, входящих в состав животного организма.
- Функции и механизм действия биологически активных соединений (витаминов, ферментов, гормонов).
- Знать основные процессы, лежащие в основе обмена веществ и энергии: дезаминирование, переаминирование, декарбоксилирование, цикл мочевины, гликолиз, цикл трикарбоновых кислот, Р-окисление жирных кислот, биосинтез белка.
- Основные биохимические показатели крови, имеющие диагностическую ценность.

уметь:

- Определять основные биохимические показатели крови, мочи, молока (общий белок, белковые фракции, сахар, ацетон, фосфор, витамин С).
- Самостоятельно исследовать предложенные биологические жидкости (кровь, молоко, моча).
- Знать референтные значения основных биохимических показателей и патологические составные части исследуемых биологических жидкостей.
- На основании теоретических данных по разделам, освещающим метаболизм белков, углеводов, липидов уметь проанализировать полученные данные, сделать выводы и в некоторых возможных вариантах попытаться дать рекомендации по профилактике и лечению предполагаемых заболеваний и состояний.

владеть:

- Знаниями об основных биохимических процессах, протекающих в организме животного, навыками работы на лабораторном оборудовании, методами проведения эксперимента, методами анализа биологических жидкостей (крови, мочи, молока).

4. Структура дисциплины

Дисциплина «Биохимия» состоит из 4 разделов: Предмет биохимии, Свойства биологически активных соединений, Обмен веществ и энергии в организме, Биохимия биологических жидкостей и тканей.

В раздел «Предмет биохимии» включены следующие темы: «Предмет биохимии, ее значение для биологии, медицины, ветеринарии, сельскохозяйственного производства, ветеринарной биотехнологии и других областей науки и народного хозяйства». В раздел «Свойства биологически активных соединений» включены темы: «Белки», «Углеводы», «Липиды», «Нуклеиновые кислоты», «Ферменты», «Витамины», «Гормоны».

В раздел «Обмен веществ и энергии в организме» входят темы:

«Обмен белков», «Обмен углеводов», «Обмен липидов», «Обмен нуклеиновых кислот». В раздел «Биохимия биологических жидкостей и тканей» входят темы «Биохимия крови, мяса, молока, яйца» и «Биохимия мышечной ткани».

5. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

6. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ И АНАЛИТИЧЕСКАЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами знаний о составе, строении, химических свойствах, получение и применение классов неорганических соединений в ветеринарии; о методах определения неорганических веществ в воде, почве, воздухе, кормах, физиологических растворах и роли в живом организме.

Задачи:

- изучить состав, строение, номенклатуру и физико-химические свойства разнообразных неорганических веществ, для оценки возможности и эффективности использования их в терапевтических и хирургических целях и для прогнозирования последствий случайного попадания токсичных неорганических веществ в организм животного;

- рассмотреть использование веществ, их биологическую, целебную и токсическую роль в ветеринарной медицине и сельском хозяйстве;

- освоить методы и методики качественного и количественного анализа, применяемые в практике ветеринарной медицины, а также для успешного познания процессов метаболизма в организмах животных;

- освоить правила отбора воды, воздуха, почвы, удобрений, кормов для лабораторных исследований; химико-аналитическую часть лабораторной клинической диагностики в различных областях сельскохозяйственного анализа.

Владеть: навыками работы на лабораторном оборудовании, методами и методиками эксперимента.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП :

Данная дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.11).

3. Требования к уровню усвоения содержания дисциплины.

Процесс изучения в вузе учебной дисциплины «Неорганическая химия и аналитическая» направлен на формирование следующих компетенций:

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

- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В соответствии с требованиями студент должен

знать:

- теоретический и экспериментальный материал дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия»:
 - основные законы химии, периодическую систему;
 - строение атомов элементов, строение вещества в конденсированном состоянии; химическую связь и ее виды, количественные характеристики;
 - скорость химической реакции;
 - растворы, способы выражения концентрации, идеальные и неидеальные растворы, растворы электролитов, активность равновесия в растворах, процессы, протекающие в водных растворах, гидролиз солей;
 - окислительно - восстановительные реакции, процессы комплексообразования, химическая связь, химия элементов групп периодической системы Д.И. Менделеева;
 - теоретические концепции аналитической химии и физико-химических методов анализа,
 - основы современных методов химического анализа, метрологические основы контроля качества аналитических работ,
 - основы химического анализа и ряд знаков, необходимых для решения производственных и исследовательских задач,
 - исследовать с помощью физико-химических методов анализа состав и свойства химических элементов, находящихся в физиологических растворах,
 - выявлять присутствие токсичных элементов (свинца, меди, цинка, ртути мышьяка) в пищевых и кормовых продуктах с помощью классических и современных методов анализа,
 - современные методы анализа и идентификации веществ в физиологических растворах в воде, определить содержание составных частей сложного материала с помощью количественного анализа,
 - обнаружить компоненты (ионы), содержащиеся в анализируемом веществе с помощью качественного анализа,
 - элементный, молекулярный фазовый анализ для исследования химического состава физиологических растворов, лекарственных веществ, сырья и продуктов,
 - физико-химические превращения в процессе получения готовых продуктов, сущность и знание информации в развитии современного информационного общества,
 - метрологические принципы инструментальных измерений, как анализировать результаты эксперимента,
 - аналитические методы оптимизации процессов, методы кристаллизации, хроматографии, экстракции,
 - осознавать социальную значимость своей будущей профессии,
- Должен уметь:**
- применять основные законы химии;
 - рассчитывать, определять закономерности;
 - формировать вопросы, проблемы, задачи;
 - обобщать результаты и делать выводы;

- использовать методики, программы.
- осуществлять контроль , за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;
- проводить эксперименты по заданной методике;
- измерять, наблюдать и составлять описание проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;
- работать с информацией в компьютерных сетях;
- владеть основными методами анализа, выполнять основные операции анализа физиологических растворов, лекарственных веществ, сырья и продуктов;
- проводить статистическую обработку результатов химического анализа;
- стремиться к саморазвитию, повышению квалификации и использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
- применять методы анализа теоретического экспериментального исследования.

4.Краткое содержание дисциплины:

Дисциплина «Неорганическая и аналитическая химия» состоит из 2-х разделов: неорганическая химия, аналитическая химия.

В раздел неорганической химии включены следующие темы:

Основные понятия и законы химии. Строение атома и периодический закон Д.И.Менделеева. Химическая связь и строение молекул. Растворы, процессы, протекающие в водных растворах. Комплексные соединения, окислительно-восстановительные реакции, химия. Электрохимические процессы. Металлы и сплавы. Химия элементов (биогенных и небιοгенных).

В раздел аналитической химии включены следующие темы: качественный анализ, количественный анализ, физико-химические методы анализа.

5. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

6. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения курса органической химии является формирование системных знаний о закономерностях в химическом поведении основных классов соединений, во взаимосвязи с их строением для использования этих знаний в качестве основы при изучении процессов, протекающих в живом

организме и окружающей среде. Усиление профессиональной направленности курса путем отбора материала, необходимого для формирования бакалавра.

Достижение этой цели предусматривает выполнения ряда

задач:

- освоение основных понятий дисциплины и основ идентификации органических соединений.
- ознакомление с использованием органических веществ в производстве, хранении продуктов питания животного происхождения.
- формирование представлений, позволяющих в дальнейшем активно изучать профилирующие курсы.

2. Место дисциплины в структуре.

Дисциплина «Органическая химия» является базовой частью ООП и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы уровня бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В ходе получения и освоения знаний по изучаемой дисциплине обучающийся должен:

знать:

- принципы работы в команде;
- основные положения органической химии;
- химию углеводов, жиров, белков, аминокислот

уметь:

- проводить синтез органических соединений;
- критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;
- работать с информацией из различных источников, в т.ч. из иностранной литературы;
- проводить синтез органических соединений.

владеть:

- приемами и методами безопасной работы в химической лаборатории;
- обращаться с химической посудой, реактивами, приборами;
- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;
- делать обобщающие выводы.

4. Структура дисциплины

Методы выделения, очистки, идентификации основных классов органических соединений. Теория строения А.М.Бутлерова. Классификация, строение и номенклатура органических соединений. Классификация органических реакций, равновесие, скорость, катализ. Химическая связь, типы гибридизации. Электронные эффекты, понятие о механизме реакций. Основные понятия в органической химии: реагирующие частицы, кислотность и основность, гомологический ряд, изомерия, номенклатура. Роль органической химии в сельском хозяйстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Предельные и непредельные углеводороды. Полимеризация диенов. Каучуки. Арены. Ароматичность. Реакции электрофильного и нуклеофильного замещения. Электронодонорные и электроноакцепторные заместители, их направляющее влияние. Галогенпроизводные углеводородов. Спирты и фенолы. Простые эфиры. Амины и аминоспирты. Оксосоединения (альдегиды и кетоны). Карбоновые кислоты и их производные. Дикарбоновые и непредельные кислоты. Липиды. Аналитическая характеристика жиров и применение жиров в производстве продуктов питания. Мыла. Воски. Окси- и Оксокислоты. Оптическая изомерия. Углеводы (сахара). Моносахариды. Строение, изомерия, свойства. Дисахариды. Полисахариды (крахмал и клетчатка). Основные виды брожения. Аминокислоты. Полипептиды и белки. Проблема искусственной пищи. Пятичленные и шестичленные гетероциклические соединения. Гетероциклы с несколькими гетероатомами. Пуриновые и пиримидиновые основания. Нуклеиновые кислоты. Представление о роли ДНК и РНК при синтезе белков в клетке. Биологически активные вещества.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля - экзамен.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины: углубление имеющихся представлений и получение новых знаний и умений в области химии, без которых невозможно решение современных технологических, экологических и энергетических проблем, стоящих перед человечеством.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла, ее вариативной части федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Код цикла по учебному плану: Б1.Б.14.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения в вузе учебной дисциплины «Аналитическая химия» направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные законы химической термодинамики и термохимии;
- химическую кинетику и катализ;
- классификацию, состав и свойства дисперсных систем;
- теоретические основы различных методов исследования растворов и дисперсных систем, контроля качества молока и молочной продукции;
- принципы работы в команде при выполнении исследований

уметь:

- применять физико-химические методы исследования химического состава организма;
- осуществлять постановку и проведение эксперимента;
- критически оценивать принимаемые решения и выбирать оптимальные;
- сравнивать полученные данные и идентифицировать их с применяемыми методами;
- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы.

владеть:

- владеть навыками обращения с химической посудой, растворами и способами их приготовления;
- физико-химическими методами исследования на современной приборной технике.

Краткое содержание дисциплины: (название разделов или тем)

Введение

Агрегатные состояния

Химическая термодинамика и термохимия

Химическое и фазовое равновесие и учение о растворах

Термодинамическая теория электролитов

Термодинамическая теория ЭДС

Химическая кинетика и катализ

Дисперсные системы, их классификация и общая характеристика

Поверхностные явления

Получение и очистка лиофобных коллоидных систем

Строение и свойства коллоидных систем

Устойчивость и коагуляция коллоидных систем

Виды и свойства дисперсных систем

Свойства полимеров и их растворов

Коллоидные поверхностно- активные вещества

Структурообразование в дисперсных системах

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА»

1. Цели дисциплины:

- подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.15 «Математический и естественнонаучный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

В результате освоения курса студент

должен знать:

• Основы качественного анализа (макро-, полумикро-, микро-, ультрамикрометоды).

• Условия выполнения качественных реакций.

• Законы: закон действия масс, закон эквивалентности, основной закон светопоглощения.

• Уравнение Ильковича, уравнение Нернста.

• Сущность буферного действия.

• Формулы для расчета рН различных растворов.

• Основы теории электрической диссоциации сильных и слабых электролитов.

• Способы выражения концентраций растворов и их взаимные перерасчеты.

• Основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения.

Метрологические характеристики методов анализа.

должен уметь:

- Анализировать смеси катионов и анионов.

- Готовить стандартные растворы.

- Планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.

должен владеть:

- Способами пробоподготовки анализируемого объекта (растворение, химическая обработка, сплавление, окисление-восстановление и т.п.).
- Основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, люминесценция, вольтамперометрия, хроматография).
- Навыками работы на приборах для инструментального анализа.

Основные разделы программы:

Модуль I. Основные положения.

Тема 1. Ход аналитического процесса.

Тема 2. Растворы.

Модуль II. Химический качественный анализ.

Тема 3. Дробный и систематический качественный анализ.

Тема 4. Классификация реакций, применяемых для идентификации ионов.

Модуль III. Гравиметрические и титриметрические методы анализа.

Тема 5. Гравиметрия и осадительное титрование.

Тема 6. Кислотно-основное титрование.

Тема 7. Окислительно-восстановительное титрование (Редоксиметрия).

Тема 8. Комплексонометрическое титрование.

Модуль IV. Физико-химические и физические методы анализа.

Тема 9. Электрохимические методы анализа.

Тема 10. Оптические методы анализа.

Тема 11. Хроматографические методы анализа.

Модуль V. Аналитико-химическая метрология.

Тема 12. Математическая обработка результатов анализа.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ»

1. Цели дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые изделия), его изменения в

ходе технологической обработки, взаимосвязи структуры и свойств пищевых

веществ и ее влияние на свойства и пищевую ценность пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Пищевая химия» профессионального цикла. Изучение дисциплины «Химия пищи» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Основы общей и неорганической химии»,

«Органическая химия», «Физическая и коллоидная химии», «Биохимия».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать законы, методы и средства естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- химический состав пищевых продуктов, их суточное потребление и основы рационального питания человека;
- основные превращения составных веществ продуктов питания в организме человека и в процессе переработки сырья в готовую продукцию;

уметь:

- рассчитывать пищевую и энергетическую ценность продуктов и изменение при введении новых добавок;
- определять основные компоненты сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- прогнозировать изменение состава, свойств пищевых продуктов при различных видах технологической обработки сырья и полуфабрикатов;

владеть:

- методами анализа определения химических веществ в пищевых продуктах.

4. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью преподавания дисциплины «Пищевая микробиология» является

формирование у будущего специалиста теоретических знаний основ общей биологии и приобретение знаний и навыков в изучении живых биологических систем.

В задачи изучения дисциплины входят:

- освоение теоретических знаний основ пищевой микробиологии и приобретение знаний и навыков в изучении микроорганизмов животных и растений;
- изучение уровней организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки;
- приобретение навыков восприятия и анализа новой научной

информации с целью использования в трудовой деятельности специальности.

2 . Место дисциплины в структуре магистерской программы :
Дисциплина «Пищевая микробиология» входит в базовую часть профессионального цикла (Б1.Б.17).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

В результате изучения учебного материала студент должен иметь представление о возможных альтернативных подходах к рассмотрению курса «Пищевая микробиология», об основных сферах применения полученных знаний, о современном состоянии научных знаний, необходимых для освоения курса, перспективах и направлении их развития.

В ходе получения и освоения знаний по изучаемой дисциплине студент должен знать:

- основные понятия, определения, термины, используемые в современной микробиологии;

- общую характеристику живого, молекулярный уровень организации живых организмов;

- структуру функционирования генетического аппарата, метаболизм клетки животных и растений;

- гистологическую и функциональную характеристику тканей растений и животных;

- онтогенез растительных и животных организмов.

Студент должен иметь представление об основных объектах биологии и биологических процессах, об основных закономерностях эволюции биологических систем, современных достижениях естественных наук.

После окончания изучения курса «Пищевая микробиология» студент должен

уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;

- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;

- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

4.Общая трудоемкость дисциплины 6 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование навыков у студентов ведения научно обоснованных технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечению потребителя безопасной продукцией высокого качества.

2 . Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к базовой (общепрофессиональной) части профессионального цикла (Б1.Б.18).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате изучения курса студент должен:

знать:

- научные основы технологии, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов полуфабрикатов, технологию и рецептуры блюд повышенной сложности;

- физико-химические процессы, происходящие при обработке и хранении

полуфабрикатов и готовых блюд, приемы оформления, требования к качеству

сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;

- соответствующую нормативную документацию;

- методы оценки контроля качества, терминологию.

уметь:

- осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, изготавливать широкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, оформлять различные блюда;

- разрабатывать новые рецептуры, составляя соответствующие нормативные документы, внедрять прогрессивные технологии производство продукции производить расчет основных технологических процессов

производства;

- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению;

- организовывать работу производства предприятий питания;

- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования.

владеть:

- навыками составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;

- проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;

- рациональной эксплуатации оборудования, расчета потребности сырья.

4.Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины - освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи дисциплины:

- приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания; -овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания;

- формирование:

- готовности применения профессиональных знаний в области организации производства на предприятиях общественного питания;

- понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания;

- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса;

- умений разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при организации работы предприятий питания;

- способностей планировать производственную программу предприятия и составлять план-меню;
- способностей обеспечивать оптимальные условия труда на рабочем месте, проводить аттестацию рабочих мест;
- способностей осуществлять контроль качества кулинарной продукции;
- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.19 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

В результате освоения курса студент должен (ОПК-5);

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

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

знать:

- Структуру производства предприятий питания.
- Оперативное планирование производства и его организацию.
- Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

должен уметь:

- Формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.
- Организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическими процессами.
- Получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.

должен владеть:

Методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Организация производства продукции общественного питания.

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

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

Тема 3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Тема 4. Организация снабжения предприятий общественного питания

Тема 5. Сущность и содержание организации производства

Тема 6. Научная организация и нормирование труда

Модуль 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

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

Тема 2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка

предприятия питания к обслуживанию потребителей

Тема 3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков

Тема 4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях

Тема 5. Специальные формы обслуживания

Тема 6. Организация обслуживания иностранных туристов

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели освоения дисциплины: формирование профессиональной культуры

соблюдения требований санитарии и гигиены питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудованности, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Относится к базовой части профессионального цикла Б1.Б.20.

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

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

4. Содержание дисциплины: Санитарный надзор и санитарное

законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; профилактика кишечных инфекций и гельминтозов; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины — дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта;

- овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий;

формирование:

- способности поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий общественного питания;

- способности составления технического задания на проектирование предприятий питания малого бизнеса и проверки правильности технологического проекта, выполненного проектной организацией;

- культуры выполнения и умения чтения чертежей и проектной документации;

- умение вести переговоры с представителями проектных организаций и поставщиками технологического оборудования;

- способности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия

в проектировании, авторском надзоре и оснащении предприятий питания;

- способности применения компьютерных технологий при выполнении расчетов и чертежей проектируемых предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.21 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения курса студент должен знать:

- Основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания.

- Основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания.

- Методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия.

- Структуру производства, его оперативное планирование и организацию.

- Особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей.

- Основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания.

- Прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов.

- Оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение.

- Рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

- Современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.

должен уметь:

- Использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания.

- Разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование.

- Формулировать ассортиментную политику и разрабатывать

производственную программу предприятий питания.

- Разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

- Выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса.

- Организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом.

- Обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

- Производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия.

- Разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

- Технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением.

- Грамотно применять и использовать технические средства проектирования.

Должен владеть:

- Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

- Методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий.

- Методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий.

- Рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

- Методами сравнительного анализа планировочных решений предприятий общественного питания.

- Практическими навыками выполнения чертежей и проектной документации с использованием новейших компьютерных программ и систем автоматизированного проектирования.

4. Основные разделы программы:

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

Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания.

Технологические расчеты.

Модуль 2. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины - изучение законодательных основ обеспечения безопасности труда (охраны труда) на предприятиях, овладение профессиональным подходом идентификация опасных и вредных производственных факторов технологических процессов и внедрение инженерно-технических средств предупреждения их возникновения, умение выполнять инженерные расчеты в области производственной санитарии, техники безопасности, взрыво- пожаробезопасности и экологических последствий.

Задачи дисциплины:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;

- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества.

формирование:

- культуры безопасности, экологического сознания и рискоориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- культуры профессиональной безопасности, способностей для идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;

- способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;

- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.22 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- владением правилами техники безопасности, производственной

санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест (ПК-3);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

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

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-19).

В результате освоения курса студент должен знать:

- Основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

должен уметь:

- Идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.

должен владеть:

- Законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;

- Способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;

- Понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;

- Навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды, методами контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека.

4.Общая трудоемкость дисциплины 7 зачетных единиц.

5. Форма контроля – зачет/экзамен.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность

использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи дисциплины:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;

- организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

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

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.23 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения курса студент должен знать:

- Классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.

- Факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения.

- Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- Методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров.

- Организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров.

- Нормативные документы на продовольственные товары.

- Изменения пищевых продуктов при тепловой и холодильной обработке и хранении.

должен уметь:

- Оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар.

- Формулировать ассортиментную политику для предприятия.

- Использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов.

- Проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.

- Применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья.

- Проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

- Проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению.

- Обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

должен

владеть:

- Методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров.

- Методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар.

- Подходами формирования ассортимента товаров для предприятия.

- Применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности.

- Методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.
- Методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров.
- Правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров.

4.Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5.Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели 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.

Задачи дисциплины:

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.24 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

В результате освоения курса студент должен

знать:

- Закономерности протекания основных процессов пищевых производств, основы теории гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, основные понятия о подобии процессов переноса количества движения, тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного подобия.

- Основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств, методы расчета процессов и основных размеров аппаратов.

- Методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности.

- Принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов.

должен

уметь:

- Проводить теоретические и экспериментальные исследования, находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств, выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса.

- Выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов и аппаратов, рассчитывать и проектировать основные процессы и аппараты пищевой технологии.

- Проводить сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов, выполнять эскизы и чертежи основных аппаратов и их отдельных узлов.

- Пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты.

должен

владеть:

- Теорией подобия.

- Методами расчета аппаратуры для проведения гидромеханических процессов.

- Умением подобрать необходимую аппаратуру для проведения тепловых процессов.

- Методикой технологического расчета аппаратуры для проведения массообменных процессов.

4. Основные разделы программы:

Модуль 1. Введение в курс процессов и аппаратов пищевых производств. Гидравлика.

Модуль 2. Гидромеханические процессы.

Модуль 3. Тепловые процессы.

Модуль 4. Массообменные процессы.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель дисциплины:

Цели дисциплины - формирование системы знаний в подборе и расчете технологического оборудования на заданную производительность, в устройстве и принципе действия его, роли технологического оборудования в решении комплекса проблем охраны окружающей среды, технике безопасности, промышленной санитарии, автоматизации производственных процессов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.25 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-4).

4. Основные разделы программы:

Тема 1. Основы современной технологии отрасли.

Тема 2. Классификация оборудования.

Тема 3. Оборудование для различных отделений производственных предприятий.

Тема 4. Тенденция технического совершенствования оборудования.

Тема 5. Основные требования к оборудованию и общие вопросы эксплуатации.

Тема 6. Основные группы технологического оборудования.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ТЕПЛОТЕХНИКА»

1. Цели освоения дисциплины:

- освоение основных положений технической термодинамики, тепломассообмена, что составляет теоретические основы теплотехники;

прикладные части теплотехники.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла (Б1.Б.26).

3. Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

4. Содержание дисциплины: Основные понятия и определения термодинамики; первый и второй законы термодинамики, термодинамические процессы; термодинамические циклы, газовые смеси, влажный воздух; теплопередача; теплопроводность; конвективный теплообмен; хладагенты; масла и хладоносители; циклы компрессионных холодильных машин; расчет рабочего цикла паровой компрессионной холодильной машины; компрессоры паровых холодильных машин; теплообменные аппараты холодильных машин; вспомогательные аппараты; холодильная обработка пищевых продуктов; основы теплоснабжения и хладоснабжения предприятий отрасли.

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

1. Цель дисциплины:

- теоретическая и практическая подготовка студентов не электротехнической специальности в области электротехники, электроники в такой степени, чтобы они могли выбирать необходимые электротехнические устройства, уметь их правильно эксплуатировать и составлять совместно с инженерами-электриками технические задания на разработку электрических частей автоматизированных и автоматических устройств и установок для управления производственными процессами.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.27 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

4. Основные разделы программы:

Тема 1. Электрические и магнитные цепи.

Тема 2. Анализ и расчет линейных цепей и электрических цепей с нелинейными элементами.

Тема 3. Электромагнитные устройства и электрические машины.

Тема 4. Электромагнитные устройства.

Тема 5. Трансформаторы. Машины постоянного тока (МПТ).

Тема 6. Асинхронные машины. Синхронные машины.

Тема 7. Основы электроники и электрические измерения.

Тема 8. Элементная база современных электронных устройств.

Источники вторичного электропитания.

Тема 9. Усилители электрических сигналов. Импульсные и автогенераторные устройства.

Тема 10. Основы цифровой электроники. Микропроцессорные устройства.

Тема 11. Электрические измерения и приборы

5. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

6. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины - закрепить в сознании учащихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием всех групп населения.

Задачи дисциплины:

- формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания о физиологии человека, значение макро- и микронутриентов для организма, физиологические подходы к оптимизации питания;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области производства и оценки качества продуктов питания, в области науки о питания как здорового, так и больного человека;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по созданию научнообоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;

- овладение принципами организации функционального, лечебно-профилактического и лечебного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.28 «Профессиональный цикл. Базовая часть» учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения курса студент должен знать:

- Эколого-медицинские особенности питания современного человека.
- Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека;
- микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека.
- Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции.
- Пищевую ценность основных продуктов питания.
- Современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов.
- Недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки.

- Краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ.

- Пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения.

должен уметь:

- Определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах.

- Составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся.

- Оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания.

- Проводить оценку альтернативных теорий питания человека.

- Давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания.

- Обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продуктов питания.

- Проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания.

должен владеть:

- Методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках.

- Компьютерными программами по расчету пищевой и биологической ценности продуктов и блюд.

4.Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и ее роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно- биологических, 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. Место дисциплины в структуре ПООП:

Дисциплина входит в Блок Б1.Б.29 учебного плана.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

компетенций:

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате освоения курса студент должен

знать:

- Научно-практические основы физической культуры и спорта.
- Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление, здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек.

- Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.
- Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.
должен уметь:
- Использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.
- Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики.
- Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации.
- Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.
- Выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки.
- Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.
- Выполнять требования подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации.
- Организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях.
- В процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цели дисциплины:

Целью изучения дисциплины является:

-получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность, изучить законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» относится к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки специалистов высшего звена в соответствии с ФГОС ВО по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

компетенций:

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

- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг (ПК-19).

В результате освоения дисциплины обучающейся должен:

уметь:

- использовать нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную

деятельность;

- защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;

знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;

- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

- основы правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в

процессе профессиональной деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.

4.Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

1. Цель изучения дисциплины:

Цель преподавания дисциплины «Коммерческая деятельность»- ознакомить студентов с целями, задачами, функциями, методами и принципами коммерческой деятельности в производственной сфере и сфере обращения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Коммерческая деятельность» относится к дисциплинам специализации. Приступая к изучению дисциплины, студент должен знать экономику, социологию, правоведение, маркетинг, теоретические основы товароведения и экспертизы, стандартизацию, метрологию и сертификацию.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по

ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10).

В процессе изучения дисциплины студенты должны научиться основам коммерческой деятельности, методам исследования рынка, методам планирования и анализа коммерческой деятельности на предприятиях и в сфере товарного обращения.

Студент должен:

знать:

- цели, задачи и принципы коммерческой деятельности;
- методологические основы коммерческой деятельности;
- методы планирования и анализа коммерческой деятельности;

уметь:

- исследовать товарные рынки;
- планировать и анализировать коммерческую деятельность;
- осуществлять организацию коммерческой деятельности.

4.Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5.Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель данного учебного пособия:

– помочь приобрести теоретические и прикладные знания и умения в области развития форм и методов экономического управления современной

организацией общественного питания в условиях рыночной экономики, а также приобретение навыков самостоятельного инициативного и творческого использования теоретических знаний в практической деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Экономика общественного питания» входит в раздел «Гуманитарный социальный и экономический цикл» (Б1.В.ОД.3).

Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате освоения таких дисциплин как «Экономика», «Маркетинг». Данная дисциплина предшествует дисциплине «Коммерческая деятельность», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

гостеприимства (ПК-7);

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

знать:

- законодательные и нормативные документы, регулирующие деятельность организации;

- теоретические основы экономики предприятия;

- механизм рыночного функционирования и экономического поведения

производителей отрасли общественного питания;

уметь:

- использовать теоретические знания в процессе в своей практической

деятельности;

- формировать цели и стратегию развития организации, в том числе

отдельных отраслей;

- принимать экономически обоснованные управленческие решения;

- давать реальную оценку производственным возможностям деятельности

организации общественного питания;

владеть:

- знаниями для практических расчетов показателей эффективности

деятельности предприятий общественного питания;

- расчетом затрат на производство и себестоимости продукции;

- методами оценки эффективности инвестиционных проектов;

- терминологией принятой в сфере экономики;

- способностью ориентироваться в специальной литературе.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины являются: приобретение и усвоение студентами знаний о физико-механических свойствах пищевых

продуктов и сырья как объекта переработки, с учетом технологических, технических и экологических аспектов производства, а также в практической подготовке студентов к решению, как конкретных производственных задач, так и к разработке перспективных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отрасли.

Задачами курса являются: изучение современных представлений в области физико-механических свойств пищевых продуктов, формирование понимания физической сущности тех или иных характеристик, умение их оценивать и использовать в тесной взаимосвязи с вопросами техники и технологии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Физико-механические свойства пищевых продуктов» входит в специальные дисциплины (федеральный компонент).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-6);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

В результате изучения дисциплины студенты должны иметь представление о физико-механических свойствах пищевых продуктов.

Студент

должен знать:

- основные физико-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- сущность физических явлений, происходящих в процессах переработки;
- влияние различных технологических факторов на свойства сырья и готовой продукции;
- основные научно-технические проблемы, а также тенденции развития технологических процессов пищевой промышленности и оборудования.

Студент

должен уметь и обладать навыками:

- использования стандартного оборудования и приборов для оценки физико-механических характеристик сырья и готовой продукции;
- разработки методик проведения физико-механических исследований продуктов.

4.Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5.Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование у студентов научного мышления и навыков проведения научных исследований, системы знаний о месте и роли науки в современном обществе, об основных этапах становления науки, об организационно-методических и экономических основах организации научных исследований на различных уровнях.

Задачи дисциплины:

- знакомство с научной методологией;
- изучение методов теоретических и экспериментальных исследований;
- изучение методов обработки результатов эксперимента;
- знакомство с методами решения изобретательских задач,
- изучение методов моделирования реальных процессов.

2. Место дисциплины в структуре ПООП ВО:

Настоящая дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла образовательной программы бакалавров (Б1.В.ОД.5).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате освоения курса студент

должен знать:

- глобальные проблемы современности и необходимость их научного познания;
- основные этапы развития науки, ее структуру и классификацию;
- методы научных исследований и особенности их использования при решении проблем социально-экономического развития;
- методы планирования, проведения, и обработки результатов экспериментальных исследований;

должен уметь:

- проводить информационный поиск, в том числе в Интернете;

- работать в пакетах прикладных программ по планированию и обработке результатов эксперимента, использованию методов математического моделирования при проведении научных исследований;

- грамотно планировать эксперимент;

должен владеть:

- методом математического моделирования;

- методами планирования эксперимента;

- навыками постановки эксперимента;

- навыками обработки информации.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель дисциплины: изучение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и

дератизации с сохранения качества и обеспечения безопасности сырья животного,

растительного происхождения и пищевой продукции.

Задачи дисциплины:

Изучить методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на пищевых производствах и пунктах торговли, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний. Изучение санитарных правил, нормативов и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий по выпуску качественной продукции питания. Особенности проведения мероприятий дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Дезинфекция, дезинсекция и дератизация» относится к циклу Б1.В.ОД.6 Профессиональный цикл. Вариативная часть. Данная дисциплина базируется на основе знаний полученных в ходе изучения дисциплин: пищевая микробиология, санитария и гигиена питания, безопасность продовольственного сырья. Знания полученные при освоении дисциплины позволяют компетентно формулировать выводы и переносить знания на исследуемый объект, студенты.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- студент должен знать санитарные и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к объектам санитарного надзора;
- методы удаления или уничтожение микроорганизмов, насекомых, грызунов на объектах санитарного надзора;
- методы дезинфекции пищевого оборудования, помещений и инвентаря. Нормы расхода дезсредств, вред и воздействие их на организм человека и окружающую среду. Технику безопасности при работе с дезпрепаратами.

уметь:

- использовать дезинфицирующие средства, санитарную и ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях;
- применять на практике методы контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения;

владеть:

- методами контроля санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения, с целью обеспечения качества сырья и безопасность продуктов; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

4.Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5.Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

1. Цели освоения дисциплины:

Цель дисциплины: Преподавание дисциплины преследует цель подготовить специалиста общественного питания по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Проблема качества и безопасности питания – это одна из важнейших проблем, решение которых способствует сохранению здоровья населения и генофонда нации. Изучение курса преследует цель подготовить специалистов общественного питания для решения актуальных вопросов обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания.

Учебные задачи дисциплины:

В курсе «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» студенты получают знания научных и нормативных материалов в области безопасности пищевых продуктов, изучат гигиенические критерии оценки качества и безопасности основных продуктов питания. Студенты должны изучить основные виды ксенобиотиков химического и

биологического происхождения, источники загрязнения ими продовольственного сырья и пищевой продукции, их токсикологическую оценку, меры по предупреждению загрязнения и детоксикации продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу (Б1.В.ОД.7).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8).

В результате изучения курса студент

должен знать:

- основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов;
- основные источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными химическими веществами;
- классификацию чужеродных веществ, их токсикологическую оценку и критерии безопасности, нормативы в пищевых продуктах;
- гигиеническую и экологическую оценку полимерных материалов, используемых для контакта с пищевыми продуктами;
- токсические вещества биологического происхождения и образующиеся в продуктах при тепловой обработке и хранении;
- антиалиментарные факторы питания;
- виды фальсификации продуктов, использование генетически модифицированного сырья и продуктов с ГМИ.

В результате освоения дисциплины студент

должен уметь:

- ориентироваться в научной и методической литературе по тематике курса;
- оценивать степень опасности загрязнения продуктов чужеродными веществами;
- оценивать безопасность сырья и пищевых продуктов в процессе входного контроля при приёмке (по документации, упаковке, маркировке и т.п.);
- предупреждать загрязнение продукции в процессе её производства и хранения;
- осуществлять производственный контроль производимой продукции, обеспечивать её безопасность.

В процессе изучения дисциплины студенты знакомятся с новейшими научными данными в области безопасности продуктов питания, с методами медико-гигиенических исследований и др.

4.Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

5.Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ»

1. Цели дисциплины - формирование профессиональной культуры в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для создания условий по обеспечению контроля безопасности и качества продовольственного сырья, а также продукции питания, понимания приоритетности вопросов, касающихся безопасности и качества продукции;

-освоение студентами теоретических знаний и законодательных основ, приобретение умений и навыков их применения в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия для обеспечения эффективности создаваемых технологий и организации общественного питания;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по метрологическому обеспечению безопасности и качества продовольственного сырья и продуктов питания в процессе их стандартизации и сертификации.

2. Задачи дисциплины:

- планирование и разработка мероприятий по обеспечению единства измерений на предприятиях общественного питания;

- планирование и разработка мероприятий по метрологическому обеспечению производства на предприятиях общественного питания;

- организация и осуществление производственного контроля качества сырья, материалов, полуфабрикатов и продукции питания;

- обеспечение проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания нормативной документацией;

- внедрение методов технического контроля качества продукции;

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

- участие в испытаниях продукции, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла подготовки бакалавра (Б1.В.ОД.8).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

знать:

- основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации;

- теоретические основы метрологии; формы оценки и подтверждения

соответствия;

- основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки.

уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия, декларациями и др.); проводить измерения и обрабатывать результаты;

- организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования, проводить процедуры подтверждения соответствия, уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативно-технической документации;

владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками проведения современных измерений;

- методами обработки результатов измерений;

- навыками организации поверки и калибровки технических средств измерений.

4.Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5.Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ« ФИНАНСОВЫЙ АНАЛИЗ»

1. Цель изучения дисциплины– освоение теории приобретение практических навыков в области финансового анализа организаций(предприятий) для обеспечения возможности принимать управленческие решения, способствующие достижению поставленных целей, а также для повышения уровня достоверности оценки бизнеса.

Основные задачи дисциплины:

- ознакомление обучающихся с теоретическими основами финансового анализа;
- изучение методов и приемов, применяемых в финансовом анализе;
- обучение обучающихся постановке задач ;
- привитие навыков использования технических приемов финансового анализа в области управления финансовой деятельностью компании в целях повышения ее эффективности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Курс «Финансовый анализ» относится к вариативной части цикла учебного плана по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

4.Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5.Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

1. Цель освоения дисциплины «Организация ресторанного дела» является формирование у студентов комплексных знаний и умений, необходимых для организации ресторанного дела и управлением предприятием общественного питания, структурой технологических операций кухни и зала ресторана; показателями качества ресторанного обслуживания; применением современных технологий в управлении, разработке и реализации ресторанного продукта.

Основными задачами учебной дисциплины «Организация ресторанного дела» являются:

- дать теоретические знания о сущности и принципах организации ресторанного дела;
- рассмотрение основных бизнес процессов ресторана;
- рассмотрение и анализ индустрии питания в России и за рубежом;
- характеристика служб ресторана, их функций и границ ответственности, форм взаимодействия;
- изучение основных параметров управления рестораном;
- рассмотрение правил и стандартов ресторанного обслуживания;
- определение основных характеристик интерьера и фасада заведения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла подготовки бакалавра (Б1.В.ОД.10).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана);
- основы бизнес-процесса ресторана;
- общие принципы организации производства на предприятии;
- основы менеджмента персоналом в сфере ресторанного дела;
- технологию и структуру обслуживания посетителей;
- методы и формы организации стандартов качества на предприятии;
- структуру и принципы составления меню, организации интерьера и фасада заведения.

уметь:

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

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

- диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению;

- планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта предприятия общественного питания, обеспечивать координацию действий персонала предприятия;

- производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана.

владеть:

- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства;

- навыками расчета суммы капиталобразующих инвестиций, затрат на основные материалы;

- навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия;
 - навыками приема и обслуживания гостей;
 - навыками формирования стандартов обслуживания на предприятии;
 - навыками организации интерьера ресторана;
 - навыками продвижения ресторанных услуг.
- 4. Общая трудоемкость дисциплины** 3 зачетные единицы.
- 5. Форма контроля** – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Целью освоения дисциплины «Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания» является знакомство с особенностями организации учета и калькулирования в сфере общественного питания.

Основными задачами учебной дисциплины «Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания» являются:

- изучение законодательных и нормативных документов по регулированию бухгалтерского учета и финансовой отчетности;
- усвоение теоретических основ отражения хозяйственных операций, на основе которых формируются показатели об имущественном состоянии и финансовых результатах деятельности хозяйствующего субъекта;
- организация учетной работы в сфере общественного питания;
- приобретение практических навыков калькулирования себестоимости продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла подготовки бакалавра (Б1.В.ОД.11).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

знать:

- задачи, принципы, объекты, нормативно
- правовую базу и особенности организации бухучета в общественном питании;
- определение, назначение, объекты, исходные данные и последовательность этапов калькуляции цен на продукцию собственного производства;

- правила пользования Сборниками рецептур, нормативные 3 документа и методические рекомендации, регламентирующие порядок учета;

- документальное оформление и учет движения продуктов, готовых изделий и тары в кладовой, на производстве, в буфетах, магазинах, кулинарии и мелкорозничной сети;

- учетные измерители, используемые на ПОП, виды договоров материальной ответственности, классификацию документов, реквизиты документов, принцип построения Сборников рецептур, основные разделы, план–меню, оформление документов по учету поступления сырья, реализации и отпуска готовой продукции на предприятиях общественного питания.

уметь:

- использовать учетные измерители, применяемые в общественном питании;
- оформлять договор материальной ответственности, документы учета, работать со сборниками рецептур, составлять план–меню;
- калькулировать блюда и изделия, составлять калькуляционные карточки на блюда и изделия;
- проводить инвентаризацию товарных запасов;
- документально отражать операции по закупкам и расходу материальных ресурсов и по реализации готовой продукции;
- оценивать финансовое состояние предприятия.

владеть:

- практическими навыками ведения в организациях общественного питания учета денежных средств, внеоборотных активов, производственных запасов, готовой продукции и финансовых результатов;
- навыками определения результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
- навыками калькулирования себестоимости продукции;
- навыками составления плана–меню.

4.Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

5.Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАНОВ»

1. Цель изучения дисциплины:

- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения ресторанов.

Задачи дисциплины:

- изучить основные характеристики и техническое оснащение,

обустройства интерьера ресторанов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Комплексное оснащение ресторанов» относится к числу прикладных отраслей знаний и опирается на такие дисциплины, как «Проектирование предприятий общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

знать:

- характеристики основных помещений ресторана;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила безопасного использования технологического оборудования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

уметь:

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

владеть:

- основным и профессиональными навыками в организации комплексного оснащения ресторанов.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель изучения дисциплины:

Цели и задачи дисциплины:

формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в производстве

и оформление блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Дисциплина изучает принципы производства ресторанной продукции;

ознакомиться с классификацией блюд мировой ресторанной кухни,

особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд,

искусством сервировки и этикетом потребления.

2. Место дисциплины в структуре ПООП:

Место дисциплины в учебном плане: Цикл Б1.В.ОД.13. Она базируется на знаниях других дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья», «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания», «Комплексное оснащение ресторанов».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель дисциплины: освоение компетенций, необходимых для подготовки экономических кадров, владеющих теорией и практикой организации документационного обеспечения управления на основе рациональных, научно обоснованных принципов и методов его совершенствования.

Задачи дисциплины:

- освоение современных методов и технологий обработки документов на основе использования

средств организационной и вычислительной техники;

- выявление своеобразия организации работы с документами в зависимости от развития государственного аппарата управления;

- составление проектов основных документов управления в соответствии с требованиями к их оформлению;

- умение организовать службу документационного обеспечения управления и работу ее сотрудников в учреждении, организации и на предприятии;

- выявление закономерности изменения объема документооборота, внедрение рациональной технологии приема, прохождения, подготовки и отправки документов в традиционных условиях и в условиях работы с применением средств вычислительной техники;

- организация регистрации документов;

- организация контроля за исполнением документов;

- организация оперативного хранения документов;

- самостоятельный поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ новой нормативно-правовой информации, необходимой для правильного оформления управленческих документов;

- анализ и выявление проблем в работе службы документационного обеспечения управления в организации;

- применение современных технологий и методик для совершенствования работы службы документационного обеспечения управления в организациях, учреждениях и на предприятиях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла подготовки бакалавра (Б1.В.ОД.14).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения курса студент

должен знать:

- особенности формирования структуры, функций, штатного состава делопроизводственных подразделений и обязанности их служащих;
- своеобразие организации работы с документами и их зависимость от развития государственного аппарата управления;
- основные документы управления и требования к их оформлению;
- методы и технологию обработки документов на основе использования средств организационной и вычислительной техники;
- основные научные и практические проблемы организации документационного обеспечения управления;

должен уметь:

- организовать службу документационного обеспечения управления и работу ее сотрудников в учреждении, организации и на предприятии;
- выявлять закономерности изменения объема документооборота, внедрять рациональную технологию приема, прохождения, подготовки и отправки документов в традиционных условиях и в условиях работы с применением средств вычислительной техники;
- использовать нормативно-правовые документы по документированию управленческой деятельности;
- составлять основные управленческие документы;
- организовывать регистрацию документов;
- организовывать контроль за исполнением документов;
- организовывать оперативное хранение и поиск документов;
- организовывать передачу дел на последующее хранение.

должен владеть:

- навыками самостоятельного поиска информации по заданной тематике,
- основными технологиями, методами, способами и средствами получения, хранения, переработки документированной информации.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

**АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

1. Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов практических навыков определения качества полуфабрикатов и готовой продукции, на основании установленных методик и применяемых современных технических средств.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» включена в вариативную часть профессионального цикла ООП ВО.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование

следующих компетенций:

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- организацию входного контроля качества пищевого сырья;
- методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности

продукции общественного питания на предприятии;

- уметь осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; - проводить стандартные и сертификационные

испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;

- оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;

владеть:

- методами органолептического анализа сырья и продукции общественного питания;

- физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья; полуфабрикатов и готовой продукции;

- законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству безопасности пищевых продуктов;

- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Целью дисциплины:

-является приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области организация хранения пищевого сырья и продуктов питания, в том числе профессиональными

и общими компетенциями.

Задача дисциплины

– изучение научных основ процессов и технологии хранения пищевого сырья и продуктов питания на производстве общественного питания, особенностей технологии хранения пищевых продуктов в зависимости от вида сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции» включена в вариативную часть профессионального цикла (Б1.В.ОД.16).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

1. общие требования к качеству сырья и продуктов;
2. условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов пищевого сырья;
3. методы контроля качества пищевого сырья при хранении;
4. способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевого сырья;
5. виды снабжения и виды складских помещений и требования к ним;
6. периодичность технического обслуживания холодильного, механического и Весового оборудования;
7. методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах общественного питания;
8. программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
9. современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода пищевого сырья и продуктов на производстве;
10. методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
11. правила оценки состояния запасов на производстве;
12. процедуры и правила инвентаризации запасов пищевого сырья и продуктов;
13. правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;
14. виды сопроводительной документации на различные группы пищевого сырья и продуктов в сфере общественного питания.

уметь:

1. определять наличие запасов и расход пищевого сырья и продуктов;

2. оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и запасов;
3. проводить инструктажи по безопасности хранения пищевого сырья и продуктов;
4. принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения пищевого сырья и продуктов;
5. оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения сырья и продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

владеть:

1. основными понятиями в области производства хранения пищевого сырья, необходимыми для осмысления технологических процессов;
2. методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации пищевого сырья и продуктов;
3. основами медико-биологических методик по подбору способов хранения пищевого сырья и продуктов питания;
4. способами повышения уровня сохранности пищевого сырья и продуктов питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»

1.Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний в области управления персоналом организации и приобретение практических навыков по их использованию.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- теоретические основы организации системы управления персоналом организации;
- принципы формирования кадровой политики и ее взаимосвязь со стратегией развития организации;
- методы найма и отбора персонала;
- методы управления персоналом и этапы планирования численности персонала организации;
- элементы системы развития персонала и основные методы профессионального обучения;
- теории мотивации персонала и основные системы оплаты труда;

- оценка персонала для принятия управленческих решений;
- понятие организационной культуры, ее типологией и уровнями.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Управление персоналом» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, в цикл профессиональных дисциплин вариативной части.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13).

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- роли, функции и задачи современного государственного и муниципального служащего;
- основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами;
- типы организационной культуры и методы ее формирования;
- основные принципы функционирования местной власти.

уметь:

- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций;
- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности;
- диагностировать организационную культуру, выявлять ее сильные и слабые стороны, разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- разрабатывать программы осуществления организационных изменений и оценивать их эффективность;
- проводить аудит кадрового потенциала организации, прогнозировать и определять потребность организации в персонале, определять эффективные пути ее удовлетворения;
- разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых

сотрудников и программы их адаптации;

- использовать различные методы оценки эффективности профессиональной деятельности государственных служащих и муниципальных служащих;

- разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации;

владеть:

- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);

- современными методами управления человеческими ресурсами;

- инструментами развития сотрудников через оценку результатов их деятельности и планирование карьеры, обеспечение возможности для повышения образования и роста;

- современным инструментарием управления человеческими ресурсами;

- методами планирования служебной карьеры.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛОГИСТИКА»

1.Цель дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Логистика» является изучение современных подходов к теории и практике сквозного управления потоками, добиться всестороннего и глубокого понимания студентами сущности природы и методологии логистического познания предприятий, как сложных систем, и научиться их использовать для оптимизации потоковых процессов, происходящих в этих системах, всего спектра логистических взаимодействий, как определяющего фактора повышения эффективности функционирования организации (фирмы, региона).

2. Место дисциплины в структуре ПООП:

Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Для изучения дисциплины «Логистика» требуется освоение таких дисциплин как: экономика организации, основы теории управления, экономическая география и регионалистика.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

По итогам освоения дисциплины студент должен будет

знать:

- теоретические и методологические основы современной логистики;
- основные термины, понятие, определение логистики;
- функциональные области логистики;
- базисные концепции, методы и технологии в логистике.

уметь:

- исследовать процессы, происходящие в логистике;
- исследовать логистические каналы, цепи и операции в логистике;
- анализировать логистические системы и подсистемы;
- применять различные методы оценки логистических затрат.

владеть:

- навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков в областях деятельности, связанных с обеспечением качества продукции и услуг в эффективной коммерческой деятельности.

Сертификация является инструментами обеспечения качественного аспекта многогранной коммерческой деятельности.

Овладение методами обеспечения качества является одним из главных условий выхода поставщика на рынок с конкурентоспособной продукцией (услугой), а значит, и достижения коммерческого успеха.

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ сертификации и управления качеством;
- применение этих знаний в профессиональной деятельности специалистов;
- ознакомление с правилами проведения сертификации продукции в России и за рубежом.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина входит в вариативную часть профессионального подготовки бакалавра (Б1.В.ОД.19).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и

использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты образования:

- знать основные термины и определения в области сертификация;
- систему сертификации; схему сертификации; сертификаты соответствия;
- заявление о соответствии; знаки соответствия; требования российских законов к процедуре сертификации продукции и услуг общественного питания;
- основные требования стандартов используемых при сертификации конкретных видов сельскохозяйственной и пищевой продукции;
- штриховое кодирование.
- уметь читать и заполнять бланки сертификатов;
- уметь заполнить заявки на проведение сертификации, акты отбора проб;
- читать штриховые коды, используемые в РФ;
- сравнивать нормативные документы разных видов и категорий;

Определять состав и назначение нормативных документов общественного питания.

владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, навыками проведения современных измерений.

При изучении дисциплины студент должен приобрести необходимый уровень

компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с товарным обращением.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ»

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель занятий различными видами физической культуры — укрепить здоровье, улучшить физическое развитие, подготовленность и получить навыки активного отдыха. Это связано с решением ряда частных задач: повысить функциональные возможности отдельных систем организма, скорректировать физическое развитие и телосложение, повысить общую и профессиональную работоспособность, овладеть жизненно необходимыми

умениями и навыками, научиться приятно и полезно проводить досуг, достичь физического совершенства.

Задачи дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно- биологических, 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;

- осуществлять творческое сотрудничество при коллективных формах занятий физической культурой;

- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» относится к дисциплинам по выбору

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Изучение дисциплины «Этикет обслуживания на предприятиях общественного

питания» направлено на формирование у студентов компетенций:

- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

уметь:

- использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

- использовать средства профилактики утомления;

- выполнять комплекс физических упражнений восстановления Работоспособности;
- планировать активный отдых;
- определять уровень энергозатрат при физических нагрузках.

знать:

- научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни;
- организационно – правовые основы физической культуры и спорта;
- средства профилактики утомления;
- составляющие здорового образа жизни;
- коррекционные возможности физических нагрузок.

4. Общая трудоемкость дисциплины 9 зачетных единиц.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭТИКЕТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.Цели освоения дисциплины:

Основная цель изучения дисциплины «Этикет обслуживания на предприятиях

общественного питания» состоит в том, чтобы студенты получили необходимый объем знаний в области организации общественного питания на предприятиях

питания и научились применять эти знания в практической деятельности.

Задачами курса являются:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика помещений для посетителей, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;
- организация труда обслуживающего персонала.

2.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания»

Относится к дисциплинам по выбору. Курс «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к циклу гуманитарных, социальных и экономических дисциплин и предполагает формирование базовых знаний в области организации обслуживания в сфере

общественного питания на основе современных этикетных правил.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Изучение дисциплины «Этикет обслуживания на предприятиях общественного

питания» направлено на формирование у студентов компетенций:

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

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия(ОК-6).

В результате усвоения учебного материала студент

должен владеть:

- основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания сферы гостеприимства;

знать:

- основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий ОП, классификацию услуг ОП и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях ОП;

- предметы сервировки, виды и правила сервировки стола;

- информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных; обслуживание приемов и банкетов;

- специальные формы организации питания; организацию обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте;

- прогрессивные виды услуг и формы обслуживания;

- организацию обслуживания иностранных туристов;

- сертификацию услуг ОП;

уметь:

- применять полученные знания в области организации общественного

питания при проектировании туристского продукта для организованных и

самостоятельных туристов, при заключении договоров на организацию питания туристов в предприятиях общественного питания при туристско-гостиничных комплексах и в общедоступной сети и контроле за их выполнением.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭТИКЕТ И КУЛЬТУРА ОБЩЕНИЯ»

1. Целями освоения дисциплины «Этикет и культура общения» являются:

- овладение современной культурой общения, в том числе делового, выраженной в определённых этикетных нормах;
- овладение навыками культуры поведения в различных ситуациях общения, изучение норм и традиций этикета с учётом его национальной специфики.

Основными задачами освоения учебной дисциплины

«Этикет и культура общения» являются:

- познакомить студентов с правилами делового протокола и этикета;
- дать информацию об особенностях современного этикета в сфере бизнеса;
- показать взаимосвязь предпринимательского успеха со знанием современного делового этикета;
- познакомить с основными принципами служебного этикета;
- изучить формы и особенности деловой речи, показать роль культуры речи в деловом общении;
- ознакомить с методикой подготовки и проведения деловой беседы, произнесения публичной речи;
- рассмотреть особенности делового национального общения и этикета.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Этикет и культура общения» входит в гуманитарный, социальный и экономический цикл (Б1.В.ДВ.1) как дисциплина по выбору. Знания, полученные при изучении дисциплины, могут быть использованы в контактах с представителями различных этносов, во взаимоотношениях с коллегами, руководством, подчинёнными, клиентами в сфере бизнеса; в деловой беседе; в трудовой деятельности и повседневной жизни

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

1. Цель дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции» является формирование у студентов навыков квалифицированной работы на современных компьютерах, их обслуживания, программирования и использование результатов последующей образовательной и профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Информационные технологии в общественном питании» включена в дисциплины по выбору математического и естественнонаучного цикла ООП ВО.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

уметь:

- использовать прикладные программы в сфере общественного питания;

владеть:

- сетевыми компьютерными технологиями и базами данных, пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЬЮТЕРНАЯ ОБРАБОТКА ИНФОРМАЦИИ»

1. Цель дисциплины:

- формирование у студентов теоретических знаний в области компьютерных программ, их математическое, информационное, техническое и программное обеспечение; способы и методы их проектирования, отладки, производства и эксплуатации в различных отраслях народного хозяйства.

- ознакомление студентов в области науки и техники, средствам, способам и методам человеческой деятельности, направленная на создание и применение алгоритмического, аппаратного и программного обеспечения систем и средств контроля и управления.

Задачи дисциплины:

- является развитие алгоритмического мышления и практических навыков по разработке программ с использованием статистических данных и сред для разработки программ, овладение навыками работы в современных текстовых и табличных процессорах, локальных и глобальных компьютерных сетях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Компьютерная обработка информации» включена в дисциплины по выбору.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины:

студент

должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по программированию;

- технологию проектирования, производства и эксплуатации средств и систем статистики данных;

- перспективы и тенденции развития информационных технологий управления;

- современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связи.

Студент

должен уметь:

- управлять ПК при помощи файлового процессора;
- выполнять обработку графической информации;
- создавать, редактировать и оформлять текстовые документы;
- обрабатывать данные, сведенные в электронную таблицу;
- пользоваться системами управления базами данных;
- применять компьютер для решения практических задач из других учебных курсов, а именно:
 - составить алгоритм решения задачи;
 - написать программу по заданному алгоритму;
 - отредактировать, отладить программу и правильно интерпретировать результаты счета.

Студент

должен иметь способность:

- изучать специальную литературу, анализировать достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области профессиональной деятельности;
- взаимодействовать со специалистами смежного профиля при разработке математических моделей объектов и процессов различной физической природы, алгоритмического и программного обеспечения систем автоматизации и управления, в научных исследованиях и проектно-конструкторской деятельности;
- развитие науки и изменяющейся социальной практики к переоценке накопленного опыта, анализу своих возможностей, умеет приобретать новые знания, используя современные информационные образовательные технологии.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов навыков рациональной эксплуатации современного технологического оборудования торговых предприятий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Холодильное оборудование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных

классов предприятий питания (ОПК-4).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

современное технологическое и холодильное оборудование торговых предприятий;

уметь: находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов технологического и холодильного оборудования;

владеть: организацией работы всех подразделений предприятия по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности на всех видах технологического и холодильного оборудования.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины состоит в создании информационной базы выпускника, предполагающей выбор и разработку соответствующего технологического оборудования, и подготовку студентов к практической и научной деятельности, связанной с эксплуатацией машин и аппаратов предприятий общественного питания и торговли.

2. Место дисциплины в структуре ПООП ВО:

Дисциплина «Тепловое оборудование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.3).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4).

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Цель изучения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Технология мучных изделий» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии кондитерских мучных изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Технология кондитерских мучных изделий» относится к дисциплинам по выбору.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- управление действующими технологическими линиями (процессами);

уметь:

- определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;

Оценивать современные достижения науки в технологии производства мучных

изделий и предлагать новые конкурентно способные продукты;

Обеспечивать качество продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

владеть:

- методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

4. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Цель и задачи изучения дисциплины:

Цель дисциплины: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств.

задачи:

- приобретение теоретических знаний и умений по организация

кондитерского производства: 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 знаниями по организации и осуществлению процесса производства

кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-

исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» является дисциплиной по выбору.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

1. Целью изучения дисциплины:

- является приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области производства продуктов

детского питания и способах повышения его бифидогенности, а также о концепциях государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России, технологиях качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма, способностей для оценки последствий их профессиональной деятельности, при участии в решении практических социальных и экономических проблем в области современной пищевой промышленности, и принятия оптимальных решений.

Задача дисциплины- изучение научных основ технологических процессов производства детских и функциональных продуктов питания. Особо внимание обращено на изучение новых и перспективных технологий в этой отрасли пищевой промышленности. Студентами изучаются программы нормативно-

законодательных основ безопасности пищевой продукции РФ, гигиенические требования безопасности сырья и готовой продукции, критерии пищевой ценности продукции, маркировки продуктов детского и функционального питания, способы их идентификации и фальсификации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Технология продуктов детского и функционального питания» является дисциплиной по выбору.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

1. основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме;

2. о роли пищевых веществ в детском, профилактическом и лечебном питании;

3. новейшие достижения в области технологии продуктов детского и функционального питания;

4. основные традиционные технологические способы получения продуктов детского и функционального питания;

5. принципы методов контроля показателей безопасности и качества

сырья и готовой продукции.

уметь:

1. проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского и функционального питания;

2. использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания детского и функционального;

3. самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского и функционального питания на основе предприятий общественного питания, рациональную схему производства заданного продукта;

4. использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

5. оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию.

владеть:

1. основными понятиями в области производства продуктов детского и функционального питания, необходимыми для осмысления технологического производства;

2. основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для детских и функциональных продуктов питания;

3. методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле

качества и сертификации сырья и продукции детского и функционального питания;

4. способами повышения бифидогенности продуктов детского и функционального питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «КУХНИ МИРА»

1. Цель и задачи изучения дисциплины:

Цели освоения дисциплины - сформировать у студентов представления об особенностях кухонь народов мира.

Задачи дисциплины:

- Изучение основных особенностей национальной кухни в странах, относящихся к различным туристским макро регионам мира;

- Изучение основных продуктов питания, используемых в национальных кухнях;

- Изучение порядка расположения и перечня блюд различных национальных кухонь;

- Знакомство с наиболее распространенными рецептами приготовления национальных блюд.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Кухни народов мира» относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла ООП и формирует у бакалавров.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- Особенности национальных кухонь различных стран мира;
- Основные продукты, которые используются для национальных блюд;
- Режим питания и специфику приготовления ежедневных и праздничных блюд.

уметь:

- Составить меню для туристов различных стран с учетом особенностей их пищевых пристрастий;
- Проанализировать калорийность и сбалансированность различных национальных кухонь.

владеть:

- Методами оценки сбалансированности питательных рационов различных национальных кухонь;
- Методами подсчета энергетической ценности рациона питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи изучения дисциплины:

Цель дисциплины – состоит в приобретении студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов, направленных на восполнение потребностей в основных питательных веществах различных возрастных и физиологических групп населения.

Задача дисциплины– изучение разработки диетических рационов с учетом всех особенностей организма, направленных на коррекцию нарушенных функций его основных регулирующих систем.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Место дисциплины в учебном плане: Цикл Б1.В.ДВ.6.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»

1. Цель изучения дисциплины:

Цель дисциплины –приобретение студентами теоретических знаний практических навыков для производства мучных кулинарных изделий, особенностей технологических приемов и способов за рубежом.

Дисциплина изучает технологию кулинарной продукции в странах Азии, американского континента, Африки, Ближнего Востока: сырье и пищевые продукты пряности, приемы кулинарной обработки.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Цикл Б1.В.ДВ.6. Дисциплина изучается в 8семестре, по отдельным разделам, преподаваемым соответствующими специалистами. Она базируется на знаниях других дисциплин: «Безопасность продовольственного сырья», «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания», «Пищевая химия» Для изучения данной дисциплины студентам необходимо усвоить следующие разделы базовых дисциплин:«Физиология питания», «Технология продукции общественного питания».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

4. Общая трудоемкость дисциплины 6 зачетных единиц.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель дисциплины - ознакомить обучающихся с особенностями рынка алкогольной продукции на территории РФ, общими вопросами товароведения и экспертизы алкогольной продукции, нормативной базой проведения экспертной оценки напитков, основными процедурами и правилами проведения экспертной оценки и реализации алкогольной продукции. Научить будущих специалистов пользоваться нормативно-технической документацией и составлять необходимую при проведении экспертизы техническую документацию, идентифицировать и оценивать качество алкогольных напитков, обеспечивать их безопасность.

Задачи дисциплины:

- изучение химического состава и пищевой ценности, сырья, технологии производства, упаковки, маркировки, условий транспортирования и режимов хранения алкогольной продукции;
- изучение классификации и ассортимента алкогольной продукции, факторов формирующих качество;
- изучение основ пользования справочной литературой и нормативно-технической документацией;
- изучение оценки уровня качества алкогольной продукции;
- изучение организации необходимых условий для успешной реализации и хранения алкогольной продукции;
- изучение видов идентификации и фальсификации алкогольной продукции и установление идентифицирующих признаков;
- овладение навыками работы с правовыми актами и документами, подтверждающими соответствие товаров данной группы;
- выработка у учащихся целостного представления о видах идентификации подлинности и обнаружения фальсификации алкогольной продукции ;
- формирование у будущего специалиста знаний и умений, обеспечивающих квалификационное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности по обеспечению качества и безопасности потребительских товаров.

Данная дисциплина подготавливает обучающихся к производственной деятельности в области товароведения алкогольной продукции и деятельности связанной с оценкой качества напитков и продовольственного сырья, с оформлением необходимой документации для отпуска продукции

потребителю.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» относится к вариативной части дисциплин по выбору, изучается в 7 семестре. Индекс дисциплины учебного плана Б1.В.ДВ.7.

Изучение дисциплины формирует у будущих специалистов теоретические знания и практические навыки по вопросам товароведения и экспертизе алкогольной продукции. Изучение дисциплины основано на знаниях, полученных при освоении предшествующих дисциплин: «Физико-химические методы анализа», «Пищевая химия», «Товароведение продовольственных товаров». Данная дисциплина имеет непосредственную связь с дисциплинами: «Правовые основы профессиональной деятельности», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания», «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания» «Барное дело» и др.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

1. Цель и задачи изучения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Барное дело» являются:

а) приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов; профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции;

б) получение практических навыков оказания услуг в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, применения прогрессивных форм и методов обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Место дисциплины в учебном плане: Цикл Б1.В.ДВ.7

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

а) основные положения нормативной и технологической документации, основные этапы разработки новых видов продукции, правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

б) отличительные особенности отдельных типов и классов предприятий общественного питания, критерии выбора оборудования для ресторанов и баров;

в) требования к производственному и обслуживающему персоналу, формы, методы, средства и организацию обслуживания потребителей в барах;

г) основные категории обслуживающего персонала, особенности работы официанта, бармена;

д) виды и способы подачи напитков, рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей;

уметь:

а) организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

б) применять рациональные методы контроля и оценки качества сырья;

в) идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию.

владеть:

а) прогрессивными формами и методами обслуживания;

б) методологией изучения спроса на продукцию и услуги общественного питания;

в) методами организации рабочего места официанта, бармена, его оснащение оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

5. Форма контроля – экзамен.

ЭКОЛОГИЯ В ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВАХ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПОВЕДЕНИЕ»

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель курса – сформировать у студентов представления о структуре организации и основных процессах, происходящих в ней. Показать влияние внутриорганизационных процессов на поведение групп и личности. Представить основы теоретических знаний и способствовать развитию практических навыков по современным методам управления поведением личности в организации.

задачи курса:

- охарактеризовать объект и предмет организационного поведения, его связь с другими науками – социологией управления, организационной психологией, психологией менеджмента, управленческой антропологией и др.

- рассмотреть методологические особенности организационного поведения как

- науки, раскрыть природу поведения, природу человека и природу организации;

- охарактеризовать основы теории личности для моделирования поведения индивида, группы и организации

- обосновать различные модели поведения, которые можно использовать

- при управлении организационным поведением

- изучить систему элементов групповой динамики, что позволит осмыслить значимость сложных динамических процессов, происходящих в группе

2. Место дисциплины в учебном плане:

Дисциплина «Организационное поведение» относится к Циклу (Б1.В.ДВ.9).

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи учебной дисциплины:

Цель изучения дисциплины -- дать студентам глубокие знания теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделяя её специфику, раскрывая принципы соотношения методологии и методов социологического познания; дать научное представление об обществе, его строении и структуре; о личности и её месте в обществе, о процессах и развитии социальной жизни; о специфике социально-культурного развития российского общества; формировать социальное мышление, понимание социальных проблем, источников их возникновения и путей разрешения; способствовать подготовке широко образованных, творчески и критически мыслящих специалистов, способных к анализу и прогнозированию сложных социальных проблем и овладению методикой проведения социологических исследований.

Задачи дисциплины:

знание основных этапов развития социологической мысли и современных направлений социологической теории;

понимание общества как социальной реальности и целостной саморегулирующейся системы;

знание социальных институтов, обеспечивающих воспроизводство общественных отношений;

представление об основных этапах культурно-исторического развития общества, механизмах и формах социальных изменений;

социологическое понимание личности, социализации и социального контроля;

понимание культурно-исторических типов социального неравенства и стратификации; представление о горизонтальной и вертикальной мобильности;

знание основных проблем стратификации российского общества, причин бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей, этносов;

первичные навыки организации и проведения социологического исследования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Социология» является дисциплиной по выбору по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат) (Б1.В.ДВ.9)

К числу **входных знаний, навыков и компетенций** студента, приступающего к изучению курса «Социология», должно относиться следующее:

общее представление о логике развития мировой культуры,

основы отечественной и всемирной политической и социально-экономической истории.

наличия у студентов элементарных знаний по истории науки, знания в объёме школьного курса важнейших естественнонаучных дисциплин (физика, астрономия, биология), обществознания и математики.

Освоение учебной дисциплины «Социология» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «История», «Культурология». Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, необходимы для изучения таких дисциплин как «Философия», «Политология», «Правоведение».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения данной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ НА ФАКУЛЬТАТИВНУЮ ДИСЦИПЛИНУ «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ»

1. Основная цель дисциплины «Пищевые и биологические добавки» сводится к достижению определенного уровня освоения основных положений организационных аспектов при переработке продукции по интенсивной технологии с применением пищевых добавок, при контроле качества и безопасности молочной продукции для потребителей, отвечающей требованиям стандартов.

Задачами изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о профессиональной производственно- технологической деятельности, включающей в себя:

- ознакомиться с причинами мирового использования пищевых добавок;
- знать государственную политику в области здорового питания;
- ознакомиться с научными терминами и определениями;
- изучить цели применения пищевых добавок;
- ознакомиться с классификацией пищевых добавок;
- ознакомиться со стандартизацией в области пищевых добавок;
- изучить маркировку продукции с использованием пищевых добавок;
- знать факторы безвредности пищевых добавок;
- ознакомиться с особенностями подтверждения соответствия пищевых добавок;
- изучить гигиеническую регламентацию пищевых добавок и др.
- знакомство с различными товарными формами пищевых добавок;
- изучить свойства природных и синтетических пищевых добавок;
- знать приготовление и хранение растворов пищевых добавок;
- ознакомиться с пищевыми добавками, запрещенными для применения в Российской Федерации;

- знать методы контроля за содержанием пищевых добавок в продуктах питания;
- ознакомиться с санитарными нормами и правилами, регламентирующими применение пищевых добавок;
- знать нормативную документацию на пищевую продукцию, изготавливаемую с применением пищевых добавок;
- ознакомиться с влиянием пищевых добавок на качество пищевых продуктов и др.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Пищевые и биологические добавки» относится к блоку факультативных дисциплин ФТД.1.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки 19.03.04 –«Технология продукции и организация общественного питания»:

- способностью к самоорганизации и самообразованию(ОК-7).

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

1. Основная цель учебной практики – получение информации и приобретение первичных умений и навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом предприятий общественного питания.

Основные задачи практики:

- ознакомление студентов с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;
- приобретение первичных навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение первичных навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение правил по технике безопасности, соблюдению личной гигиены и пищевой санитарии;
- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания,
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

2. Место учебной практики в структуре ОПОП:

Учебная практика по получению первичных умений и навыков относится к базовой части блока 2 профессионального модуля учебного плана.

3. Требования к результатам освоения учебной практики:

После прохождения учебной практики студент должен обладать следующими компетенциями:

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания(ОПК-4);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов(ОПК-5).

Учебная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, математического, естественнонаучного и профессионального циклов.

В рамках этих дисциплин необходимо:

знать:

- основные способы энергосбережения;
- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации; безопасности жизнедеятельности;
 - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
- уметь :
- использовать стандарты и другие нормативные документы; внедрять систему обеспечения качества и безопасности;
- владеть :
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности процессов обеспечения питания.

4. Общая трудоемкость практики 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРАКТИКИ (НИР)

1. Целью изучения практики (НИР) является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общенаучных и профессиональных дисциплин;
- приобретение опыта практической научно-исследовательской работы, в том числе в коллективе исследователей;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности.

Задачи:

Основными задачами научно-исследовательской практики являются:

- освоение методологии организации и проведения научно-исследовательской работы, ознакомление с особенностями научной работы и этикой научного труда;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно-технической информации, выбора методик и средств решения поставленной задачи;
- освоение современных методов исследования, в том числе инструментальных;
- получение опыта в проведении научных экспериментов и обработки результатов экспериментальных исследований;
- обучение составлению научных отчетов и выступлениям на научных конференциях;
- сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Место практики (НИР) в структуре ОПОП:

Практика НИР относится к базовому циклу (Б.2.Н.1). Для полного усвоения производственной практики студенты должны все разделы ФГОС 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплин необходимы для успешного прохождения преддипломной и производственной практики.

3. Требования к результатам освоения практики(НИР):

После прохождения учебной практики студент должен обладать следующими:

- создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК- 24);

- способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);

- способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-26).

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

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

- структуру научно-исследовательской лаборатории;

- тематическую направленность научно-исследовательских работ лаборатории;

- методы исследования, используемые при проведении научно-исследовательских работ;

- приборы и оборудование, используемые в научно-исследовательской лаборатории;

- технику безопасности при работе в научно-исследовательской лаборатории;

- порядок планирования и проведения эксперимента;

- математическую обработку результатов исследования.

- правил составления отчета о проведенной научно-исследовательской работе и формулировки выводов и предложений;

уметь:

- анализировать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования;

- определять и формулировать цели и задачи исследования;

- выбирать и осваивать методики исследования;

- выполнять эксперименты, проводить наблюдения и измерения, составлять их описания;

- проводить математическую обработку результатов исследования;

- формулировать выводы и давать рекомендации; владеть:

- способами анализа научно-технической информации;

- современными методами проведения научных исследований;

– правилами оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции питания.

4. Общая трудоемкость практики 6 зачетных единиц.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ППН и ОПД

1.Целью производственной практики является - формирование у студентов в условиях производства практических умений, навыков по их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении технологических задач, при работе с технологической документацией предприятия.

Задачами производственной практики являются:

- рационально использовать сырье; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;

- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого оборудования.

2. Место производственной практики в структуре ОПОП:

Производственная практика относится к базовому циклу (Б.2.П.2). Для полного усвоения производственной практики студенты должны все разделы ФГОС 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплин необходимы для успешного прохождения производственной практики. Знания по производственной практике необходимы студентам данного направления для усвоения знаний по дисциплинам профессионального цикла и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР). Без прохождения производственной практики студент не допускается до защиты ВКР. Занятия по производственной практике проводятся на базе предприятий общественного питания различных типов, с которыми кафедра заключает договор прохождения производственной практики студентов.

3. Требования к результатам освоения производственной практики:

После прохождения практики студент должен обладать следующими компетенциями:

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

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

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству продовольственных товаров;
- проблемы и пути улучшения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проблему рационального использования сырьевых ресурсов;
- методы теоретического и экспериментального исследования продовольственных товаров;
- нормативно-техническую документацию, регламентирующую качество продукции;
- основные свойства и качественные характеристики продовольственных товаров;
- методы анализа процессов хранения и производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции; рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов и готовой продукции;
- прогрессивные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методику проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей и продовольственных товаров;
- методы оперативного контроля, разработки и оформления нормативно-технической документации на готовую продукцию.

Уметь:

- рационально использовать сырье; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;
- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.

Владеть:

- методами расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий;
- методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;

- практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей.

4. Общая трудоемкость практики 6 зачетных единиц.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ «ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»

1. Целью преддипломной производственной практики является - формирование у студентов в условиях производства практических умений, навыков по их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении технологических задач, при работе с технологической документацией предприятия.

Задачами преддипломной производственной практики являются:

- рационально использовать сырье;
- прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;
- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого оборудования.

2. Место преддипломной производственной практики в структуре ОПОП:

Производственная практика относится к базовому циклу (Б.2.П.2). Для полного усвоения производственной практики студенты должны все разделы ФГОС 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Знания, умения и навыки, полученные при изучении дисциплин необходимы для успешного прохождения производственной практики. Знания по производственной практике необходимы студентам данного направления для усвоения знаний по дисциплинам профессионального цикла и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР). Без прохождения производственной практики студент не допускается до защиты ВКР. Занятия по производственной практике проводятся на базе предприятий общественного питания различных типов, с которыми кафедра заключает договор прохождения производственной практики студентов.

3. Требования к результатам освоения преддипломной производственной практики:

После прохождения учебной практики студент должен обладать следующими общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания- (ПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест- (ПК-3);

В результате прохождения практики студент должен:

Знать:

- основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству продовольственных товаров;
- проблемы и пути улучшения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проблему рационального использования сырьевых ресурсов;
- методы теоретического и экспериментального исследования продовольственных товаров;
- -нормативно-техническую документацию, регламентирующую качество продукции;
- основные свойства и качественные характеристики продовольственных товаров;
- методы анализа процессов хранения и производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции; рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов и готовой продукции;
- прогрессивные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методику проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей и продовольственных товаров;
- методы оперативного контроля, разработки и оформления нормативно-технической документации на готовую продукцию.

Уметь:

- рационально использовать сырье; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции;
- разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
- организовать работу всех подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;
- находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.

Владеть:

- методами расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий;
- методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;
- практическими навыками производства продукции, организацией производства и обслуживания потребителей.

4. Общая трудоемкость практики 6 зачетных единиц.

5. Форма контроля – дифференцированный зачет.

