

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

**Профиль: ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

Казань 2015

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины: формирование у студентов системы знаний, касающихся основных этапов развития обществ и государств с древнейших времён до наших дней. Курс призван сформировать устойчивые представления об истории, об особенностях развития России в контексте мирового исторического развития. Курс должен способствовать осмыслению истории как развития многонационального сообщества, утверждению этнической толерантности и гражданской зрелости.

Цели освоения учебной дисциплины «История» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;

Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

Владеть: навыками критического восприятия информации.

Содержание дисциплины:

1. История как наука.

2. Проблемы генезиса российской государственности в конце IX – начале XX веков в рамках мирового исторического процесса.
3. Россия в XX веке: мировые тенденции и российская специфика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов основы философского мировоззрения и методологии решения теоретических и практических задач, стоящих перед будущими бакалаврами.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих философским инструментарием, ориентирующихся в проблемах социального бытия и владеющих основами методологии решения теоретических и практических задач.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений;

уметь: анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию в обществе, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности;

владеть: методами философских, исторических и культурологических

исследований, приемами и методами анализа проблем общества.

Содержание дисциплины:

1. Введение в философию
2. Тема 2. Философия бытия
3. Тема 3. Философия познания
4. Тема 4. Философия человека
5. Тема 5. Социальная философия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

В настоящее время во всех сферах человеческой деятельности ощущается потребность в компетентном специалисте, обладающем определенными знаниями, умениями, навыками и характеризуемом некоторым набором свойств личности, которые в совокупности позволяют ему на высоком уровне осуществлять свои профессиональные функции в изменяющихся экономических условиях. Эта потребность обусловила цели высшего профессионального образования.

В области обучения целью ВПО по направлению подготовки «Товароведение» является получение профессионально профилированного образования, позволяющего выпускнику, обладающему универсальными и предметно-специализированными компетенциями, успешно работать в избранной сфере деятельности, быть социально мобильным и конкурентоспособным на рынке труда. В области воспитания личности целью ВПО по направлению подготовки «Товароведение» является формирование и развитие социально-личностных качеств студентов: гражданственности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, социальной ответственности, коммуникативности, толерантности, социальной адаптивности, повышение общей культуры выпускников.

Необходимым качеством современного специалиста является владение иностранным языком. Именно поэтому дисциплина «Профессиональный английский язык» определена как обязательная дисциплина федерального компонента цикла общегуманитарных и социально-экономических дисциплин в государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования.

Иностранный язык как учебный предмет характеризуется:

– межпредметностью (содержанием речи на иностранном языке могут быть сведения из разных областей знания: истории, экономики, информатики, математики и др.);

– многоуровневостью (с одной стороны, необходимо овладение различными языковыми средствами, соотносящимися с аспектами языка: лексическим, грамматическим, фонетическим, с другой – умениями в четырех видах речевой деятельности);

– полифункциональностью (может выступать как цель обучения и как средство приобретения сведений в самых различных областях знания).

Английский язык общепризнан языком международного общения.

Среди основных его свойств и функций можно отметить то, что он служит средством, расширяющим доступ к информации; позволяет изучать многообразия культур и цивилизаций; способствует осуществлению межнационального и международного сотрудничества и кооперации в общественном производстве, культуре, науке и т.д.; а также является средством сохранения, распространения и развития мировой культуры. Изучение английского языка погружает студентов в культурный контекст, помогает развивать творческое мышление, расширяет кругозор, усиливает успешную социализацию студентов. Студенты приобретают навыки самостоятельной работы, развивают творческую самостоятельность. Занятия английским языком способствуют развитию языковой догадки, памяти во всех ее видах, логики (анализа, синтеза, сравнения, умозаключения), развитию сенсорного восприятия, мотивационной сферы, умения общаться, таких черт характера, как трудолюбие, воля, целеустремленность, активность, умение учиться.

Все это позволяет говорить о том, что изучение английского языка может способствовать расширению профессиональных знаний и содействовать решению дидактических задач воспитания высококвалифицированного специалиста.

Цель курса – приобретение студентами коммуникативной

компетенции, уровень которой позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности, а также для целей самообразования. Под коммуникативной компетенцией понимается готовность и способность обучаемого осуществлять иноязычное общение в определенных программой пределах. Иными словами, это умение соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенцией:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: грамматику, обще-бытовую и профессиональную лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка, правила делового речевого этикета;

Уметь: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении;

Владеть: основами деловых коммуникаций и профессионального речевого этикета изучаемого иностранного языка.

Содержание дисциплины:

1. What is Economics?
2. Marketing
3. Management
4. IT technologies in commodity research
5. Types of business. Common features of different types of cooperatives

6. Foreign trade
7. Goods expertise
8. Logistics
9. Customs

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины ознакомление с фундаментальной экономической наукой, лежащей в основе всей системы экономических знаний и формирования научного экономического мировоззрения; овладение методологией и инструментарием исследования экономических явлений и процессов; получение представления об основных этапах и направлениях становления и развития экономической теории; приобретение умений анализировать экономическую жизнь общества, функционирование рынков, деятельность и поведение хозяйствующих субъектов; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология и организация общественного питания».

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных экономических концепций и моделей; приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, движения уровня цен и объемов выпуска продукции, а также решения проблемных ситуаций на микроэкономическом уровне (домохозяйство, фирма, отраслевой рынок); понимание текущих экономических проблем России.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

1. способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)
2. способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).
3. способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной

деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- Основные методы и положения экономической науки и хозяйствования,
- Современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков,
- Роль государства в согласовании экономических интересов общества.

уметь:

- анализировать и оценивать социальную и экономическую информацию;
- планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;
- использовать знание методов экономической науки в своей профессиональной деятельности;
- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций на микро- и макроуровне, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты;
- осознавать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;
- анализировать социально-экономические проблемы и процессы с применением математического моделирования;

владеть:

- навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества.
- современными методиками анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления;

– способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере, способностью к критике и самокритике, терпимостью, способностью к работе в коллективе;

– навыками самостоятельной и систематической работы с учебной и справочной литературой по экономической проблематике.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и метод экономической теории
2. Потребности и их роль в экономической организации общества
3. Экономические системы
4. Собственность в экономической системе
5. Рынок и конкуренция
6. Теория спроса и предложения
7. Поведение потребителя в рыночной экономике
8. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики. Издержки, доход, прибыль фирмы
9. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции
10. Рынки факторов производства
11. Национальная экономика. Основные макроэкономические показатели
12. Теория макроэкономического равновесия
13. Экономический рост. Циклическое развитие экономики
14. Макроэкономическая нестабильность. Безработица и инфляция
15. Финансовая система и фискальная политика.
16. Кредитно-денежная политика. Банковская система
17. Социальная политика и уровень жизни населения
18. Мировое хозяйство и эволюция. Мировой рынок. Международная валютная система
19. Особенности перехода к рыночной экономике в России. Формирование открытой экономики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Цель освоения дисциплины: сформировать компетенции обучающегося в области формирования социологического видения окружающей реальности, приобретение навыков использования социологических знаний в профессиональной деятельности и повседневной практике.

Цели освоения учебной дисциплины «Социология» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих научным инструментарием, владеющих основами методологии решения теоретических и практических задач.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

В результате изучения дисциплины студент должен:

- *знать*: основы социологии, способствующие развитию общей культуры и социализации личности, приверженности к этическим ценностям; научные представления об основных социологических категориях, социальных процессах и явлениях, об общесоциологических теориях, наиболее важных для социологической науки специальных теориях,

о методиках и техниках социологического исследования;

- *уметь*: на основе теоретических знаний более глубоко проникать в мир социальных отношений, анализировать современные социальные проблемы общества, понимать механизмы возникновения, развития и разрешения социальных конфликтов; использовать приобретенные знания в профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении, в работе с различными контингентами учащихся;

- *владеть*: (быть в состоянии продемонстрировать): *пониманием* взаимосвязей, взаимозависимостей подсистем и элементов общества как социальной системы; *пониманием* социологического «среза» личности, факторов ее формирования, взаимосвязи с социальным окружением, уяснением ключевых социологических теорий личности; *знанием* методики и технологии осуществления конкретных социологических исследований; *навыками* использования полученных знаний в оценке конкретных ситуаций, возникающих в профессиональной деятельности и повседневной жизни; *способностью* к ведению деловых дискуссий, деловых коммуникаций; *знанием* социальных основ окружающего мира и уметь их использовать в географическом анализе.

Содержание дисциплины:

1. Основные направления, школы социологии и этапы ее исторического развития
2. Структура общества и ее элементы
3. Социология культуры
4. Социодинамика современного общества

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины - является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений и навыков в области управления.

Задачи освоения учебной дисциплины: сформировать способность на научной основе организовать свой труд, умение оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности; выработать навыки нахождения организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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 решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

– 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);

– 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 осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20)

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- функции менеджмента;
- принципы построения организационных структур и распределения функций управления;

уметь:

- управлять работой коллектива и работать в команде;

владеть:

- навыками критического восприятия информации;
- методами менеджмента.

Содержание дисциплины:

1. Понятие, сущность и значение менеджмента, его место и роль в

рыночной экономике.

2. Эволюция менеджмента. Опыт менеджмента за рубежом и в России.
3. Стратегический менеджмент.
4. Организационный менеджмент.
5. Контроль как функция менеджмента.
6. Мотивация в менеджменте.
7. Коммуникационный менеджмент
8. Управленческие решения в менеджменте
9. Менеджмент персонала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Маркетинг» является: ознакомление студентов с теоретическими основами маркетинга, его целями, принципами, задачами, концепциями, функциями, видами и комплексом, а также формирование у студентов практических навыков по комплексному исследованию рынка, сбору, анализу и прогнозированию маркетинговой информации, сегментированию рынка, оценке конкурентоспособности фирмы, управлению маркетингом; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины: теоретическое освоение современных маркетинговых концепций и моделей; приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров, ресурсов и услуг, движения уровня цен и объемов выпуска продукции, а также решения проблемных ситуаций возникающих на предприятии в области маркетинга; понимание специфики применения комплекса маркетинга в России.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы экономических теорий и экономических систем;
- бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы;

- функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга;

уметь:

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории;

- планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания;

- управлять работой коллектива и работать в команде;

- получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания;

владеть:

- навыками критического восприятия информации;

- методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания;

- навыками экономического анализа производства продукции питания;

Содержание дисциплины:

1. Сущность маркетинга и его роль в экономическом развитии страны.
2. Рынок, как окружающая среда предприятия.
3. Маркетинговая среда фирмы.
4. Маркетинговые исследования.
5. Комплексное исследование товарных рынков.
6. Сегментирование рынка и позиционирование товара.
7. Товар и товарная политика в системе маркетинга.
8. Ценовая политика фирмы.

9. Процесс реализации товара и стимулирования сбыта продукции.
10. Процесс управления маркетингом.
11. Особенности международного маркетинга

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов знание основных понятий и методов математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

Задачи изучения дисциплины:

– подготовка специалистов, владеющих методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной

математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов;

уметь:

– разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;

владеть:

– методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Содержание дисциплины:

Содержание дисциплины

Алгебра и геометрия

Математический анализ

Дифференциальные уравнения

Ряды

Теория вероятностей и математическая статистика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Дисциплина «Физика» стоит в ряду дисциплин, дающих фундаментальные знания о природе: строении, свойствах и взаимодействиях материальных тел и полей. Занимая центральное место среди других наук о природе «Физика» имеет первостепенное значение в формировании научного материалистического мировоззрения, она является теоретической основой для изучения специальных дисциплин.

Преподавание дисциплины «Физика» при и подготовке специалиста по сервису на предприятиях потребительской кооперации имеет цель:

- обеспечить достаточную теоретическую и практическую подготовку в области физики, позволяющую ориентироваться в потоке научной и технической информации;
- сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;
- обеспечить усвоение основных законов классической и современной физики, методов физического исследования;
- сформировать представления об общей современной картине микро-, макро- и мега-мира.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах классической и релятивистской механики, статистической физики и термодинамики, физики колебаний и волн, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики;
- студенты должны получить знания, обеспечивающие успешное изучение общетеоретических курсов общепрофессиональных дисциплин;
- сформировать у студентов умения применять полученные знания для решения конкретных практических задач, а также в проведении экспериментальных исследований физических явлений;

- способствовать формированию научного мышления и материалистического мировоззрения, развитию стремления к самостоятельному приобретению знаний.

Материалы курса следует увязывать с дисциплинами: химия и математика.

Основными формами учебной работы студентов по изучению курса «Физика» являются лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- 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);

- 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 изучения дисциплины студент должен:

Знать

как правильно спланировать эксперимент для получения и исследования физической модели.

фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики в области механики, термодинамики, электричества, магнетизма и атомной физики.

Уметь

применять методы определения физических величин в профессиональной деятельности.

применять основные методы исследования в естественнонаучных дисциплинах, а также типовые алгоритмы такого исследования при решении конкретных задач.

Владеть

методикой планирования эксперимента для получения модели и ее исследования.

способностью воспринимать научно-техническую информацию.

Содержание дисциплины:

1. Физические основы механики
2. Молекулярная физика и термодинамика
3. Электричество и магнетизм
4. Механические и электромагнитные колебания и волны
5. Волновая и квантовая оптика
6. Квантовая физика и физика атомов
7. Элементы ядерной физики и физики элементарных частиц

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Курс «Экология» предназначен для обучения студентов основам знаний в области развития живой природы и взаимодействия с ней человека. Курс играет существенную роль при подготовке товароведов и экспертов товаров, экономистов–менеджеров, специалистов по сервису, позволяя им в своей практической деятельности опираться на теоретические основы и практические навыки рационального и экологически безопасного сервиса, обоснованного выбора методов анализа и экспертизы, а также экологически грамотного управления предприятиями различного профиля.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- познакомить с основными понятиями экологии;
- изучить нормативно-правовую базу экологии.

2) познавательный компонент:

– способствовать активизации творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в области экологии;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

- определить роль экологии;
- обеспечить владение знаниями об экологии;
- обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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, освещенности рабочих мест (ПК-3_)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- экосистемы;
- взаимоотношения организма и среды;
- экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- основы экологического права;

Уметь:

- осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий

Владеть навыками

- методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду

Содержание дисциплины:

1. Экологическая ситуация в мире и России
2. Биосфера и человек
3. Глобальные проблемы окружающей среды
4. Источники и виды загрязнений окружающей среды
5. Экозащитная техника и технологии (водные ресурсы)
6. Экозащитная техника и технологии (атмосфера)

7. Международное сотрудничество в области окружающей среды
8. Значение почвы
9. Основы экономики природопользования. Основы экологического права, профессиональная ответственность

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины Информатика являются сформировать компетенции обучающегося в области использования современной вычислительной техники; ознакомить с современными технологиями сбора, обработки, хранения и передачи информации и тенденциями их развития; обучить принципам построения информационных моделей, проведения анализа полученных результатов; развить навыки алгоритмического мышления, овладеть навыками практической работы на персональных компьютерах и применением готовых программных средств.

Цели освоения учебной дисциплины Информатика соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих навыками эффективного использования современной вычислительной техники для решения широкого круга задач. Основной акцент делается на приобретение навыков практической работы на персональных компьютерах, применение готовых программных средств.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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:

- основные понятия и определения информатики;
- основные принципы работы современного компьютера;
- технические и программные средства обработки информации;
- роль и значение информации и информационных технологий в

развитии современного общества;

- роль и значение информации в процессе принятия решений, информационные системы и информационные процессы.

Уметь:

- использовать основные программные средства и информационные системы;
- моделировать различные процессы на компьютере;
- применять количественные и качественные методы анализа при принятии управленческих решений.

Владеть навыками:

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией;
- методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;
- способами и методами представления информации;

- технологиями решения задач с использованием компьютера.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы информатики.
2. Технические средства реализации информационных процессов.
3. Программные средства реализации информационных процессов.
4. Прикладное программное обеспечение.
5. Модели решения функциональных и вычислительных задач.

Алгоритмизация и программирование

6. Технология программирования. Языки программирования высокого уровня

7. Компьютерные сети

8. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну
Методы защиты информации.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕХАНИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Дисциплина «Механика» стоит в ряду дисциплин, дающих фундаментальные знания о природе: строении, свойствах и взаимодействиях материальных тел и полей. Занимая центральное место среди других наук о природе «Механика» имеет первостепенное значение в формировании научного материалистического мировоззрения, она является теоретической основой для изучения специальных дисциплин.

Целью освоения дисциплины является изучение общих законов механики, овладение основными алгоритмами исследования движения механических систем; построение и исследование механико-математических моделей, адекватно описывающих разнообразные механические явления; приобретение навыков практического использования методов, предназначенных для математического моделирования движения материальных тел.

Задачами курса механики являются: изучение механической современной естественнонаучной картины мира, понятий и законов механики Ньютона; овладение основными алгоритмами математического моделирования механических явлений, важнейшими методами решения научно-технических задач; изучение методики проектирования машин и механизмов, предназначенных для переработки и производства продукции предприятий общественного питания; формирование устойчивых навыков по применению фундаментальных положений механики при научном анализе и экспертизе ситуаций, с которыми будущему бакалавру придётся сталкиваться в своей профессиональной работе в ходе эксплуатации, ремонта и создания новой техники и технологий.

Основными формами учебной работы студентов по изучению курса «Физика» являются лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у выпускника бакалавриата следующих компетенций:

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

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

- 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).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основные понятия и концепции механики, важнейшие теоремы и их следствия, порядок применения аппарата механики в важнейших практических приложениях; основные механические величины, их определения; основные модели механических явлений, идеологию моделирования технических систем и принципы построения математических моделей механических систем.

Уметь:

интерпретировать механические явления при помощи соответствующего теоретического аппарата; пользоваться определениями механических величин и понятий; объяснять характер поведения механических систем с применением важнейших теорем механики и их следствий; составлять уравнения, описывающие поведение механических

систем, учитывая размерности механических величин и их математическую природу (скаляры, векторы, линейные операторы); применять основные методы исследования равновесия и движения механических систем, а также типовые алгоритмы такого исследования при решении конкретных задач.

Владеть

навыками: применения основных законов механики в важнейших практических приложениях; применения основных методов исследования равновесия и движения механических систем для решения естественнонаучных и технических задач; построения и исследования математических и механических моделей технических систем; применения типовых алгоритмов исследования равновесия и движения механических систем; расчёта механизмов с применением современного вычислительного программного обеспечения; принципами и методами моделирования, анализа, синтеза и оптимизации технических систем.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Статика

1. Введение. Произвольная плоская система сил.
2. Пространственная система сил.
3. Система параллельных сил.

Раздел 2. Кинематика

4. Кинематика материальной точки
5. Кинематика твёрдого тела

Раздел 3. Динамика

6. Динамика материальной точки
7. Общие теоремы динамики
8. Динамика механической системы и твёрдого тела

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

1) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных биохимических объектов;

2) познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных биохимических объектов в биохимических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

– привить практические навыки по применению биохимических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении биохимических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у

обучающихся 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 изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ.

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- методами синтеза неорганических и органических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Биологические структуры живых систем
3. Строение белков, их химические и биологические свойства
4. Нуклеопротеиды и их распространение
5. Ферменты
6. Витамины
7. Углеводы
8. Липиды
9. Гормоны
10. Биологическое окисление, взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме
11. Регуляция обмена веществ (РОВ) на различных уровнях организма

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

1 теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных органических химических объектов;

2. познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных органических химических объектов в химических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышению культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3. практический компонент:

– привить практические навыки по применению органических химических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении органических химических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у

обучающихся следующих компетенций:

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

– 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 изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– современную научную материально – техническую базу;
– фундаментальные разделы органической химии;
– химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Уметь:

проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;

проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
определять основные физические характеристики органических веществ.

Владеть:

навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
методами синтеза органических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение
2. Классификация, строение и номенклатура органических соединений
3. Классификация органических реакций
4. Механизмы, катализ органических реакций
5. Свойства основных классов органических соединений
6. Элементы биоорганической химии.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основами теории и терминологическим аппаратом дисциплины, а также изучение общих закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

2) теоретический компонент:

– изучить строение и химические свойства основных неорганических химических объектов;

2) познавательный компонент:

– рассмотреть значение и роль основных неорганических химических объектов в химических процессах;

– способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

– привить практические навыки по применению неорганических химических объектов в технологических процессах;

– обеспечить владение знаниями о безопасном применении неорганических химических продуктов в технологических процессах

– обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

– способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

– использование основных законов естественно - научных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- современную научную материально – техническую базу;
- фундаментальные разделы неорганической химии;
- химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

Уметь:

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики неорганических веществ.

Владеть:

- навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах,
- методами синтеза неорганических соединений.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Основные законы химии
2. Строение атома
3. Периодический закон и периодическая система
4. Химическая связь, строение и свойства молекул
5. Энергетика химических реакций
6. Химическая кинетика и равновесие
7. Дисперсные системы и растворы
8. Комплексообразование в растворах
9. Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции
10. Свойства элементов и их соединений

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов базовые знания в области аналитической химии и физико – химических методов анализа, необходимые для решения профессиональных задач, умение применять современные методы анализа для решения практических задач пищевой технологии, навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

Задача освоения дисциплины: сформировать компетенции, необходимые бакалаврам, обучающимся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» направленности «Организация производства и обслуживание в индустрии питания» для успешной профессиональной деятельности. Теоретический компонент: дать обоснование сущности и основ современных методов ФХМА.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

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

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов

питания (ПК-24)

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-25);

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства

производства питания из растительного сырья

Уметь: использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

Владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Содержание дисциплины:

1. Приборы и лабораторное оборудование для выполнения аналитических работ.
2. Объемный и весовой анализ. Способы выражения концентрации растворов. Растворимость. Произведение растворимости. Условия образования осадков.
3. Аналитические группы катионов и анионов. Анализ вещества неизвестного состава.
4. Спектроскопические методы исследования.
5. Методы разделения и концентрирования вещества. Основные приемы и методы аналитического обеспечения технологии общественного питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель курса – дать базовые сведения по физической и коллоидной химии, необходимые для изучения специальных дисциплин. Курс состоит из двух разделов (модулей) “Физическая химия” и “Коллоидная химия”.

Модуль 1 “Физическая химия” базируется на курсах квантовой механики, термодинамики.

Задачами освоения данного модуля является - дать базовые сведения по основам квантовой химии, химической термодинамики, химической кинетики, необходимых для целенаправленной подготовки специалистов, владеющих навыками применения основ физической химии.

Модуль 2 “Коллоидная химия” базируется на знаниях, полученных в первом модуле “Физическая химия”.

Задачами освоения первого и второго модулей в целом является дать базовые сведения по теоретическим основам и прикладным вопросам физической и коллоидной химии, необходимых для подготовки бакалавров, способных оптимизировать и грамотно управлять процессами в технологии продукции общественного питания. Компоненты решаемой задачи:

1 Теоретический компонент: дать научное обоснование разделов физической и коллоидной химии, непосредственно касающихся пищевой промышленности

2 Практический компонент: рекомендации по оптимизации технологии общественного питания, обработке сырья, ведения техпроцессов; вопросы качества продуктов питания, сохранности, сроков реализации, технологии хранения, борьба с порчей продуктов, продлении сроков реализации и др.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся студентов следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

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

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-24)

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-25);

По результатам изучения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства

производства питания из растительного сырья

Уметь: использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья;

Владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

Содержание дисциплины:

1. Термодинамика
2. Фазовые равновесия
3. Растворы
4. Кинетика и катализ

5. Электрохимия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: является формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи дисциплины: дать углубленное, проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания; сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья; обеспечения высокого качества продукции ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептов кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции; научить практическим навыкам и умениям.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- ассортимент и технологию продукции общественного питания;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;
- нормативную документацию отрасли;
- методы оценки качества продукции;

Уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- использовать и разрабатывать нормативную документацию;
- осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;

Владеть:

- навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий;
- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
- способностью к критике и самокритике, выносливостью;
- способностью к работе в коллективе;
- навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.

Знания умения и навыки студент приобретает на лекциях, лабораторных занятиях, производственной практике, при выполнении курсового проекта, самостоятельной работе над научной литературой, учебниками и нормативными материалами.

Содержание дисциплины:

1. Технология приготовления супов
2. Технология приготовления соусов
3. Технология кулинарной продукции из картофеля овощей грибов.
4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов.
6. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов
7. Технология кулинарной продукции из птицы, дичи и кролика
8. Технология кулинарной продукции из яиц и творога.
9. Технология холодных блюд и закусок
10. Технология сладких блюд
11. Технология горячих и холодных напитков
12. Технология мучных изделий.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания, формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и научными основ технологии организации производства и обслуживания, для повышения качества оказываемых услуг, предоставляемых для различных категорий потребителей,

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития

- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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 (ОПК-13)

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

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 дисциплины студент должен

знать об особенностях организации производства предприятий общественного питания в зависимости от их типа;

знать этапы технологического цикла, основные правила организации заготовочных, доготовочных и специализированных цехов, предприятий.

знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

знать виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;

знать правила составления меню, карты вин,

знать виды и характеристики банкетов, особенности сервировки

знать характеристику столовой посуды приборов и инвентаря используемых на предприятиях

уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,

уметь организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

уметь оценивать качество сырья и готовой продукции на всех этапах технологического процесса;

уметь организовывать процесс обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий и методов обслуживания.

Уметь организовать рациональное снабжение предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально техническими средствами;

Уметь разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания, меню в соответствии с концепцией предприятий, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы средства обслуживания.

владеть современными информационными технологиями, способен 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

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

владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

владеть навыками сервировки столов, методами обслуживания гостей

осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязи технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;

способностью к критике и самокритике, выносливостью;

способностью к работе в коллективе;

навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.

Содержание дисциплины:

Раздел-1 Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.Общественное питание как отрасль экономики: -экономическая природа и основы формирования.

Тема 2.Основы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 3. Организация складского , тарного хозяйства.

Тема 4.Организация производства на предприятиях общественного питания.

Тема 5.Научная организация труда персонала предприятия. управление персоналом предприятий общественного питания

Раздел 2 Основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 2. Организация обслуживания в ресторанах и кафе.

Тема 3. Организация обслуживания различных контингентов потребителей.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Санитария и гигиена питания» являются формирование у студентов комплекса знаний и умений в области санитарных норм и требований к проектированию, организации работы и эксплуатации предприятий торговли и питания; соблюдению личной и производственной гигиены, хранению скоропортящихся продуктов и товаров, приготовлению доброкачественной пищи, а также профилактике пищевых отравлений и инфекций.

Задачи дисциплины:

- разработка научно обоснованных норм питания человека;
- обеспечение качества и безопасности продукции, реализуемой потребителям;
- соблюдение санитарных особенностей в торгово-закупочной деятельности и на предприятиях питания;
- разработка и научное обоснование норм, правил и средств воздействия на различные факторы внешней среды в целях охраны здоровья человека;
- устранение вредного воздействия факторов внешней среды на организм человека;
- изучение воздействия факторов внешней среды на пищевые продукты с целью сохранения и повышения их питательной ценности;
- профилактика пищевых отравлений, кишечных инфекций и отравлений немикробной природы;
- формирование знаний в области соблюдения личной и производственной гигиены;
- обеспечение безопасности здоровья потребителей услуг;
- реализация санитарно-гигиенических требований и норм на предприятиях питания и торговли;

- формирование знаний в области государственного и ведомственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм;
- использование международного опыта в организации санитарного надзора на предприятиях питания и торговли РФ.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;

- особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;

- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и конструкции различных типов предприятий питания;

- обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания
3. Гигиенические основы проектирования, строительства и

эксплуатации предприятий питания.

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья

7. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов, хранению и раздаче готовой пищи

8. Пищевые отравления, пищевые инфекции и их профилактика. Гельминтозы и их профилактика

9. Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является дать студентам необходимые для их практической работы знания об организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания, нормативов развития сети кафе, ресторанов, столовых и др.; дать основные сведения для проведения технико-экономических и технологических расчетов; ознакомить с требованиями к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом; показать закономерности дизайна и оформления отдельных производственных, административно-бытовых, складских и торговых помещений в различных типах предприятий общественного питания.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в ознакомлении студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания; в выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессов, определении последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов; в изучении методики пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу

оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания(ПК-27)

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов (ПК-28)

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта(ПК-29)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
- проектирование и реконструкцию предприятий питания.

Уметь:

- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
- владеть методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

Владеть навыками:

- работы с системами автоматизированного проектирования “Компас” или AutoCAD.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»
2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания
4. Технологические расчеты
5. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением
6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания
7. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов идеологию безопасности, формирование безопасного мышления и поведения. Интенсивное использование природных ресурсов и загрязнение окружающей среды, широкое внедрение технического прогресса во все сферы общественно-производственной деятельности, формирование рыночных отношений сопровождается появлением и значительным распространением в среде различных природных, биологических, техногенных, экологических и других опасностей, требующих от каждого специалиста умения определять и по необходимости осуществлять комплекс эффективных мер защиты от них возможного неблагоприятного действия на организм человека, состояние здоровья членов трудовых коллективов и населения.

Цели освоения учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» соответствуют общим целям основной образовательной программы института.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих нормативно-правовым инструментарием в области безопасности жизнедеятельности и способных выработать идеологию безопасности, конструктивного мышления и поведения с целью безопасного осуществления своих профессиональных и социальных функций, как работника, так и управленца.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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, освещенности рабочих мест(ПК-3)

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

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-18)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: общие принципы защиты от опасностей.

Уметь: использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности.

Владеть навыками: решения практических вопросов при защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Содержание дисциплины:

1. Человек и среда обитания
2. Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности
3. Защита от опасностей в техносфере

4. Влияние негативных факторов на БЖД человека
5. Человек как элемент эргатической системы
6. Пожарная и взрывная безопасность
7. Безопасность в чрезвычайных ситуациях
8. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
9. Безопасность жизнедеятельности на предприятиях торговли, общественного питания и системы потребительской кооперации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета. Изучение дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» способствует всестороннему знанию специалистами теории основных процессов, протекающих во всех отраслях пищевой промышленности, формированию технологического мышления и чувства ответственности за результаты своего труда.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают; изучение методов расчета аппаратов и машин; ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы; изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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).

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию и их функциональные возможности;
- функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

Уметь:

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- осуществление технического контроля;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

- владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Владеть навыками:

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

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные положения и научные основы предмета

1.1 Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

1.2 Основные закономерности протекания технологических процессов

1.3 Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Раздел 2. Гидромеханические прессы

2.1 Основы гидравлики

2.2 Перемещение жидкостей и газов

2.3 Перемешивание и смешивание

Раздел 3. Тепловые процессы

3.1 Основы теплопередачи

3.2 Нагревание и охлаждение

3.3 Выпаривание

3.4 Конденсация

Раздел 4. Массообменные процессы

4.1 Теоретические основы процесса массопередачи

4.2 Абсорбция

4.3 Адсорбция

4.4 Перегонка и ректификация

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является приобретение студентами знаний теоретических закономерностей формирования и проявления свойств продовольственных товаров, составляющих их потребительную стоимость, их изменениях на всех этапах товародвижения, знаний о видах и методах проведения экспертизы продовольственных товаров в процессе их производства и обращения.

Задачи дисциплины:

– усвоение основ правового регулирования отношений в области защиты интересов потребителей и обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам хранения, транспортирования и реализации, идентификации и проведения экспертизы продовольственных товаров;

– освоение студентами закономерностей формирования потребительских свойств, качества, сохраняемости продовольственных товаров, на основе современного уровня техники и технологии, инновационного развития сельскохозяйственного производства и пищевых отраслей экономики, проявляющихся в системе «производство – обращение – потребление»;

– формирование у студентов системного подхода в получении теоретических знаний и приобретении практических навыков в области систематизации и кодирования пищевой продукции, оценки качества, конкурентоспособности и сохраняемости товаров, осуществлении экспертной деятельности, исходя из моделей, аналогий и опыта;

– развитие у студентов способностей принимать эффективные

управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств продовольственных товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

– формирование у студентов патриотических чувств и убеждений через осознание сути и перспективного видения национальных и мировых продовольственных проблем

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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:

– изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

– требования к качеству и безопасности сырья.

Уметь:

– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Владеть:

– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Зерномучные товары

Тема 1.1: Крупа, мука

Тема 1.2 Макароны изделия, хлеб

Раздел 2 Плодоовощные товары

Тема 2.1 Свежие плоды и овощи

Тема 2.2 Переработанные плоды и овощи

Раздел 3 Кондитерские товары

Тема 3.1 Сахар, крахмал, мед

Тема 3.2 Кондитерские изделия

Раздел 4 Вкусовые товары

Тема 4.1 Чай. Кофе.

Тема 4.2 Алкогольные напитки.

Раздел 5 Пищевые жиры

Тема 5.1 Растительные масла и животные жиры

Тема 5.2 Маргарин, спреды, майонез

Раздел 6 Молоко и молочные товары

Тема 6.1 Общая характеристика молочных товаров

Тема 6.2 Сыры.

Тема 6.3 Масло коровье. Молочные консервы.

Раздел 7 Мясо и мясные товары

Тема 7.1 Мясо

Тема 7.2 Продукты переработки мяса

Раздел 8 Рыба и рыбные товары

Тема 8.1 Свежая рыба.

Тема 8.2 Рыбные товары.

Раздел 9 Яйца и яичные товары.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

- формирование знаний об основных потребностях современного человека в пищевых веществах, влияния их на организм человека, об оптимальных условиях переваривания и усвоения пищи в организме человека;
- изучить систему пищеварения, усвоить роль отдельных органов в расщеплении и усвоении пищевых веществ;
- научить составлять сбалансированный рацион питания, учитывая потребности различных групп населения в зависимости от пола, возраста, вида деятельности, заболеваний;
- научиться организовать общественное питание на основе современных научных достижений с учетом потерь пищевых веществ в процессе технологической обработки с учетом обогащения и развитием функциональных видов продуктов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с ролью пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма, влиянием пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную и выделительную, значением различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией;
- дать знания о современных рекомендуемых нормах потребления пищевых веществ для разных групп населения, режимах питания;
- ознакомить с научными достижениями известных русских физиологов И.А. Павлова и И.М. Сеченова, новыми продуктами питания, разработанными отечественными и зарубежными учеными;
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами: «Медико-биологическими требованиями к сырью и пищевым продуктам».

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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 качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания

с учетом современных достижений в области технологии и техники;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»
2. Основы физиологии и биохимии человека
3. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека
4. Научные теории питания
5. Особенности питания различных групп населения
6. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания
7. Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является ознакомление с принципами устройства и работы основных видов оборудования, а также с новейшими видами оборудования на предприятиях общественного питания и его современными возможностями, изучение методик расчета потребности в оборудовании на предприятиях общественного питания, изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учетом требований техники безопасности.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в раскрытии основных направлений научно-технического прогресса в области оснащения предприятий общественного питания современным технологическим оборудованием, в формировании понятия о комплексной механизации и автоматизации процессов производства на предприятиях общественного питания, в ознакомлении с назначением и применением конкретных видов оборудования на предприятиях общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу профессиональных дисциплин (БЗ.Б.06).

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Физика (ПК-1, ПК-3);*
- *Механика (ПК-1);*

– *Теплотехника (ПК-3,ПК-35);*

– *Процессы и аппараты пищевых производств (ПК-8,ПК-9,ПК-11).*

Для освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

– основ теплотехники, гидравлики, электротехники.

Уметь:

– работы с электрооборудованием.

Владеть навыками:

– работы с компьютером.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

– *Преддипломная производственная практика (ПК-5,ПК-6,ПК-32,ПК-34,ПК-36).*

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

владение современными информационными технологиями, способен 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-8);

знание правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умение измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

определение цели и постановка задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирование информации по результатам продаж и принятие решений в области контроля процесса продаж, способность владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

умение вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
- ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.

Уметь:

- выполнять расчеты деталей машин и механизмов;
- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.

Владеть навыками:

- в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;

– работы с технологическим оборудованием на предприятиях общественного питания с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Технологическое оснащение отрасли.

Классификация технологического оборудования

Тема 2. Механическое оборудование

2.1. Общие сведения о машинах

2.2. Универсальные кухонные машины

2.3. Сортировочно-калибровочное оборудование

2.4. Оборудование для обработки овощей

2.5. Машины для обработки мяса и рыбы

2.6. Оборудование кондитерского цеха

2.7. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров

Тема 3. Тепловое оборудование

3.1. Общие сведения о тепловых аппаратах

3.2. Виды и способы тепловой обработки продуктов

3.3. Общие принципы устройства тепловых аппаратов

3.4. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕПЛОТЕХНИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Дисциплина "Теплотехника" стоит в ряду инженерно – технических дисциплин, дающих фундаментальные знания о применении основ теплотехники, основных понятий и законов термодинамики теплотехника является теоретической основой для изучения специальных дисциплин.

Целью настоящей дисциплины является изучение теоретических основ теплотехники, основных понятий и законов термодинамики.

Преподавание дисциплины «Теплотехника» при подготовке специалиста по технологиям общественного питания на предприятиях потребительской кооперации имеет цель:

- обеспечить достаточную теоретическую и практическую подготовку в области теплотехники, позволяющую ориентироваться в потоке научной и технической информации;

- сформировать научное мышление и материалистическое мировоззрение;

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у студентов четкие представления об основных понятиях и законах термодинамики,

- сформировать у студентов умение применять полученные знания для решения конкретных практических задач, чтобы обеспечивать конкурентоспособность будущих специалистов в плане теоретической подготовленности в области теплотехники.

Дисциплина «Теплотехника» является базовой дисциплиной подготовки технолога общественного питания по специальности 260501.65 «Технологии общественного питания». Материал курса обеспечивает формирование у студентов системного подхода и знаний

для осуществления технологической деятельности в условиях свободных рыночных отношений в системе потребительской кооперации.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- владение культурой мышления, целостной системой научных знаний об окружающем Мире, способность ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры;

- способность использовать базовые положения математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;

- применять знания по теплотехнике при работе с современными техническими устройствами;

- применять законы термодинамики в практической деятельности;

- планировать и организовывать работу, используя знания по экологическим проблемам, возникающим при применении тепловых двигателей;

- осуществлять контроль за соблюдением правил техники безопасности при применении теплотехники.

В процессе обучения рекомендуется использовать технические средства, наглядные материалы, активные методы обучения, а также различные формы контроля самостоятельной работы студентов, направленные на развитие творческой активности, способности к самостоятельной работе, инициативности и исполнительности.

Оценка уровня усвоения дисциплины «Теплотехника» проводится в конце семестра, в виде зачета.

Содержание дисциплины:

Раздел 1.

1. Физические основы термодинамики
2. Введение. Основные понятия и определения термодинамики
3. Первый и второй законы термодинамики
4. Термодинамические процессы.
5. Газовые смеси

Раздел 2. Тепломассообмен

6. Теплопроводность.
7. Тепло- и массообмен
8. Теплообменные аппараты и их расчеты
9. Применение теплоты в отрасли

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цели и задачи изучения дисциплины – ознакомление студентов с основными понятиями и законами электротехники, методами анализа и расчета электрических цепей, принципами работы, свойствами, областями применения электромагнитных устройств и электрических машин; основами полупроводниковой электроники и элементной базой современных электронных устройств, основами цифровой электроники, устройствами аналоговой и цифровой электроники

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

уметь использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

уметь вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля;

- методы и средства измерения физических величин.

Содержание дисциплины:

1. Общие понятия и определения электрических цепей.
2. Анализ и методы расчёта линейных и нелинейных электрических цепей постоянного и переменного тока.
3. Анализ и расчёт магнитных полей.
4. Электрические машины и электромагнитные устройства. Электрические и магнитные устройства автоматики. Трансформаторы.
5. Основы электроники. Полупроводниковые приборы и базовые схемы на их основе. Элементы цифровой техники.
6. Электрические измерения и приборы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Цели освоения учебной дисциплины «Физическая культура» соответствуют общим целям основной образовательной программы университета.

Задачи освоения учебной дисциплины заключается в формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на ведение здорового образа жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности, жизненно необходимых умений и навыков, физического

совершенства, профессиональной направленности физического воспитания;

- об организме человека и его функциональных системах, саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, социально-экологических факторах, показателях состояния основных функциональных систем;

- о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности;

- методические принципы и методы физического воспитания, общая и специальная физическая подготовка, физические качества, двигательные умения и навыки, спортивная тренировка, разделы спортивной подготовки, тренированность, формы занятий, структура учебно-тренировочного занятия, разминка, выработка, общая и моторная плотность занятия, интенсивность физической нагрузки, градация интенсивности по частоте сердечных сокращений (ЧСС), энергозатраты при физической нагрузке;

- формы организации занятий, методы и средства тренировки, физическая и функциональная подготовленность, основы планирования учебно-тренировочного процесса;

- формы самостоятельных занятий, направленность самостоятельных занятий, планирование самостоятельных занятий и особенности их проведения в зависимости от возраста и пола, спортивной подготовленности и функционального состояния;

- о диагностике состояния здоровья и его оценке, врачебном контроле, самоконтроле, (стандартах, индексах, номограммы, функциональных пробах, упражнениях-тестах);

- о массовом спорте, студенческом спорте, системах физических упражнений;

- о поддержании и восстановлении работоспособности в профессиональной и физкультурно-спортивной деятельности;

- о психофизиологической характеристике умственного труда, работоспособности, утомлении и переутомлении, усталости, рекреации,

релаксации;

- о профессионально-прикладной физической подготовке, ее формах, условиях и характере труда, прикладных физических, психофизиологических, психических и специальных качествах, прикладных умениях и навыках, прикладных видах спорта, производственной физической культуре, профессиональных заболеваниях и их профилактике.

уметь:

- использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств;

- использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физическими упражнениями и спортом в различных условиях внешней среда;

- применять индивидуальный выбор вида спорта или системы физических упражнений;

- использовать методы самоконтроля физического развития, физической подготовленности, функционального состояния для разработки индивидуальных программ оздоровительной и тренировочной направленности;

- владеть:

- средствами, методами и способами восстановления организма, организации активного отдыха и реабилитации после травм и перенесенных заболеваний;

- применять организационные формы, средства и методы профессионально-прикладной психофизической подготовки в соответствии с требованиями специальности;

- реализовывать мировоззренческий компонент формирования физической культуры личности в составлении собственной, лично ориентированной комплексной программы сохранения и укрепления здоровья;

- использовать технические средства обучения (тренажеры, тренажерные комплексы, компьютерные программы, аудио-видеотеки и пр.)

формулируются требования к входным знаниям, умениям и навыкам студента, необходимым для изучения дисциплины, формируемые предшествующими дисциплинами и т.д.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины заключается в формировании у студентов устойчивых знаний концептуальных основ теории государства и права, освоении ими основных понятий и категорий основных отраслей российского права, принципов, методов и порядка применения в процессе профессиональной деятельности основ права.

Задачами освоения учебной дисциплины заключаются в познании и формировании навыков толкования правовых категорий и институтов, а именно:

- раскрыть вопросы, касающиеся происхождения, развития, форм и социального назначения государства и права, сущности и значения основных правовых институтов

- ознакомить студентов с основными понятиями и категориями: «государство», «право», «нормы права», «система права», «правоотношения», «правонарушения», «юридическая ответственность» и др., их взаимосвязью;

- уметь правильно употреблять и характеризовать основные правовые понятия и категории, излагать собственные суждения о происходящих событиях и явлениях

- проанализировать законодательство, регламентирующее имущественные и некоторые неимущественные отношения, участниками которых являются физические и юридические лица, а также государство научить работать с нормативно-правовыми актами, решать практические задачи, составлять правовые документы

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- основные юридические понятия и категории;
- сущность государства и права, их происхождение, функционирование, внутреннюю структуру.

уметь:

– объяснять содержание основных понятий категорий базовых отраслей права, происхождение государства права, их взаимосвязь, содержание прав, обязанностей и ответственности субъектов как участников гражданских, семейных и других правоотношений;

- характеризовать основные отрасли права;
- различать источники права, субъектов права;
- приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

– использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности;

– составлять правовые документы, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

– применять методы и средства познания для повышения уровня правовой культуры;

иметь навыки:

- поиска и использования правовой информации;
- анализа текстов нормативно-правовых актов с точки зрения конкретных условий реализации;

– изложения и аргументации собственных суждений о происходящих

событиях, явлениях с точки зрения права;

– выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, защиты нарушенных прав, способов и порядка разрешения споров.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

знать:

–основные положения теории государства и права;

–основы российской правовой системы и законодательства, организации судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, правовые и нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;

–сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний и значение для реализации права;

–нормативные правовые акты, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

уметь:

–свободно оперировать юридическими понятиями и категориями государственных и правовых явлений;

–ориентироваться в специализированной литературе;

–анализировать текущее законодательство и практику его применения;

–логически грамотно выражать свою точку зрения по правовой проблематике;

–систематизировать и конкретизировать знания, приобретенные в

процессе изучения данной дисциплины;

–использовать нормативные правовые акты, относящиеся к будущей профессиональной деятельности;

–оценивать государственные и правовые явления общественной жизни, понимать их значение;

–использовать, провозглашенные Конституцией РФ права и свободы человека и гражданина;

–определять оптимальные способы защиты своих прав и законных интересов;

–применять нормативные правовые акты при разрешении конкретных ситуаций.

владеть:

– навыками самостоятельного освоения и применения новых знаний;

–умением понимать и применять законы и другие нормативные правовые акты в практической деятельности;

–навыками соблюдения законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом;

–самостоятельными навыками по анализу законодательства и практики его применения, ориентироваться в специальной литературе;

–нормативно-правовой базой основных отраслей права РФ.

Содержание дисциплины

Основы теории государства и прав

Основы конституционного права

Основы административного права

Основы гражданского права

Основы семейного права

Основы трудового права

Основы уголовного права

Основы экологического права

Правовые основы профессиональной деятельности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

Цели и задачи изучения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование экономического мышления у студентов; ознакомить студентов с современным морально-этическими ценностями и принципами кооперативного движения за рубежом и в России, ознакомить с правовой и экономической основой развития потребительской кооперации, истории и современного состояния кооперативного движения в России, регионе, мире. Научить применять теоретические знания в практической деятельности, развивая многообразие форм потребительской кооперации.

Задачами освоения дисциплины является:

- изучение основных тенденций развития мирового кооперативного сектора
- изучение истории развития кооперации в России и РТ
- изучение внешних и внутренних факторов, оказавших и оказывающих влияние на кооперативное предпринимательство в мире
- анализ современных тенденций кооперативного движения в Российской Федерации
- изучение теоретических основ различных видов потребительской и производственной кооперации
- изучение основных методов организации эффективной работы различных видов кооперативов и выбора видов деятельности в соответствии с постановкой задач и с учетом специфики отраслей народного хозяйства
- изучение возможного повышения эффективной деятельности потребительских и производственных кооперативов с учетом выполнения или социальной миссией
- изучение опыта отдельных регионов России по налаживанию эффективной работы кооперативными организациями.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

В результате изучения дисциплины студент должен *уметь*:

Применять на практике нормы действующего законодательства в правовой основе кооперативных структур, в особенностях их создания и хозяйственной деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен *владеть навыками*:

Решение практических вопросов в формировании и систематизировании информации об экономической и социальной деятельности потребительских кооперативов.

Содержание дисциплины

Теория и практика кооперации

Потребительская кооперация в России

Производственная кооперация

Функционирование кооперативных организаций в России в рыночных условиях

Основные направления развития кооперации в России, регионе, мире

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Микробиология» являются изучение основ общей микробиологии, морфологии, физиологии и биохимии микроорганизмов, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям и роли патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов в процессе формирования санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами общей микробиологии: морфологией и физиологией микроорганизмов;
- дать знания о влиянии факторов внешней среды на микроорганизмы, источниках инфицирования микроорганизмами пищевого сырья и продуктов, способах регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении продовольственного сырья и товаров;
- ознакомить с основными санитарно-гигиеническими требованиями к торговым предприятиям, личной гигиене персонала, продовольственным товарам;
- дать знания по микробиологии сырья и товаров: микрофлоре, основных видах порчи, требованиях к микробиологическим показателям качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- научить студентов проводить оценку санитарно-гигиенического состояния предприятия и микробиологический анализ продовольственных товаров.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных 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 дисциплины студент должен:

Знать:

- Понятие предмета и задач общей микробиологии, положение микроорганизмов в окружающем мире, основные этапы развития микробиологии как науки, основные понятия о микроорганизмах, вклад известных микробиологов в науку, необходимость изучения микробиологии специалистами в области товароведения.

- Строение и функционирование микробной клетки, морфологию бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов и фагов, роль клеточных структур микроорганизмов в процессах их жизнедеятельности, особенности основных видов микроорганизмов.

- Химический состав клеток микроорганизмов, условия роста микроорганизмов, основные процессы жизнедеятельности микроорганизмов, понятие ферментов, использование ферментов микробной клеткой и в промышленности, понятие конструктивного и энергетического обмена веществ микробной клетки; способы питания микробной клетки, типы

питания микроорганизмов, способы получения и использования энергии клетками микроорганизмов.

- Влияние различных факторов на жизнедеятельность микроорганизмов, возможности воздействия различной природы на основные виды микроорганизмов с целью снижения контаминации и обеспечения безопасности окружающей среды и товаров.

- Основные понятия микробиологии сырья и товаров, основы биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами в анаэробных и аэробных условиях и их значение в процессе формирования и изменения безопасности и качества сырья и товаров.

- Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров, основные патогенные микроорганизмы, понятие иммунитета, условно-патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы, их роль в механизме взаимоотношений с макроорганизмом и участие в формировании безопасности и качества товаров.

- Порядок проведения гигиенической оценки товаров и объектов окружающей среды, основные понятия по состоянию микробиологии почвы, воды и воздуха и их роли в формировании безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям.

Уметь:

- работать с микроскопом, различать основные виды микроорганизмов по культуральным и морфологическим признакам.

- Определять воздействие на микроорганизмы физических, химических и биологических факторов окружающей внешней среды.

- Оценивать качество сырья и товаров по основным микробиологическим критериям.

- Проводить определение и оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров.

- Определять санитарное состояние воздуха закрытых помещений и

качества воды по микробиологическим критериям.

Владеть навыками:

- Приготовления живых и фиксированных препаратов микроорганизмов, методами окрашивания и приготовления препаратов микроорганизмов.

- Методами исследования влияния на жизнедеятельность микроорганизмов различных факторов окружающей внешней среды.

- Методами определения качества сырья и товаров по основным микробиологическим показателям и выявления возбудителей основных биохимических процессов из недоброкачественного сырья и товаров.

- Навыками выявления санитарно-показательных микроорганизмов и методами санитарной оценки объектов окружающей среды.

- Методами определения контаминации воздуха и воды, отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям.

Содержание дисциплины:

1. Предмет и задачи дисциплины «Основы микробиологии».
2. Основы общей микробиологии.
3. Морфология микроорганизмов.
4. Физиология микроорганизмов.
5. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
6. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
7. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.
8. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студента знаний о химической форме движения материи, достаточных для работы по профилю подготовки.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в изучение основных положений и законов физической химии, изучение физико-химических методов исследования.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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 качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК- 24);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– методы и средства химического исследования веществ и их превращений.

– основные разделы физической химии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физико-химических процессов с целью освоения технологий производства продуктов из растительного и животного сырья.

Уметь:

– проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
– определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций.

Владеть навыками:

– выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций веществ в растворах;
– проведения экспериментальных исследований (планирование, постановка и обработка результатов эксперимента).

Содержание дисциплины:

1. Химическая термодинамика
2. Химическое равновесие

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ И ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью дисциплины является: ознакомление учащихся с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом дисциплины, а также привитие навыков и умений необходимых для последующего изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- дать обучаемым комплекс теоретических знаний;
- выработать у обучаемых навыки и умения по правилам выполнения и оформления конструкторской документации;
- познакомить с основными этапами и технологиями процесса проектирования.

2) познавательный компонент:

- развить у обучаемых пространственное воображение при решении графических задач на построение изображений изделий;
- способствовать активизации творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в области проектирования изделий;
- способствовать расширению кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.

3) практический компонент:

- подготовить обучаемых к творческой и профессиональной деятельности в области геометрического моделирования изделий;
- обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной

образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

уметь проводить исследования по заданным методам и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические основы проектирования, основные требования, предъявляемые к технической документации, правила построения и чтения чертежей;

- требования по оформлению конструкторских документов на изделия;

- эскизирование простейших деталей;

- достижения науки и техники, передовой отечественный и зарубежный опыт в современных методах геометрического моделирования и оформления конструкторской документации.

Уметь:

- разрабатывать конструкторскую документацию;

- использовать основные стандарты и правила построения и оформления чертежей.

Владеть:

- навыками и методами проектирования изделий с использованием современных технологий.

Содержание дисциплины:

1. Предмет начертательной геометрии
2. Основные правила выполнения и оформления чертежей по ЕСКД
3. Основы инженерной графики
4. Изображение объектов на технических чертежах
5. Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Компьютерная графика» является формирование прикладных знаний и практических навыков по применению инструментальных средств компьютерной графики при разработке графических приложений.

Задачи дисциплины: развитие способности логического мышления и пространственного воображения; привитие навыков пользования чертежами, схемой, диаграммой как основным конструкторским документом; ознакомление студентов с современными техническими средствами машинной графики; владение основами алгоритмизации и автоматизации выполнения конструкторских графических работ.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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 (ПК-1);

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 изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия компьютерной графики;
- способы визуализации изображений (векторный и растровый);
- математические основы компьютерной графики;
- основные принципы моделирования на плоскости;
- основные средства для работы с графической информацией;
- порядок использования ГОСТов ЕСКД и правила оформления графической (чертежи) и текстовой (спецификации) документации.

Уметь:

- читать чертежи и схемы, выполнять технические изображения в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД;
- выполнять эскизирование, детализирование, сборочные чертежи, технические схемы, с применением средств компьютерной графики.

Владеть:

- навыками работы с учебной, справочной и другой технической литературой;
- современными программными средствами геометрического моделирования и подготовки конструкторской документации.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия компьютерной графики
2. Основы геометрического и компьютерного моделирования изделий и услуг в сервисе
3. Задачи и требования геометрического и компьютерного моделирования
4. Программные средства, виды и структура баз данных
5. Методы преобразования изображений, изделий и услуг в сервисе
6. Категории изображения. Стандарты и ЕСКД: основные положения, правила выполнения и оформления изображений
7. Графические изображения изделий и услуг
8. Основы анимации и видеомонтажа
9. Порядок обсуждения графических изображений изделий и услуг с потребителем

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: приобретение студентами знаний по теории и практике технического регулирования, стандартизации, метрологии, обеспечению единства измерений и оценке соответствия продукции, а также формирование практических навыков и умений по работе со стандартами и другими документами по проведению измерений и обработке их результатов, а также подтверждению соответствия качества продукции, работ и услуг установленным требованиям для принятия квалифицированных решений, возникающих в профессиональной деятельности бакалавра; овладение методологией и инструментарием проведения измерений и исследования качества товаров; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи дисциплины:

- изучение сущности, целей и задач стандартизации, метрологии и сертификации продукции, их внутреннего единства и взаимосвязи в обеспечении качества и конкурентоспособности продукции и предоставляемых услуг;
- освоение правовых основ национальной системы стандартизации, метрологии, сертификации продукции;
- приобретение студентами знаний в области организации работ по стандартизации, метрологии и сертификации продукции;
- овладение навыками работы со средствами измерений, подтверждающими качество продукции и услуг;
- формирование у студентов умений и навыков применения нормативных документов в сфере оказания услуг;
- развитие способностей студентов к переносу знаний о

закономерностях процессов, характерных для деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации, на процессы других областей деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации;

– отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

– разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

– использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

– осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;

– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

владеть:

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

Содержание дисциплины:

1. Предмет метрологии
2. Основы технических измерений
3. Система воспроизведения единиц величин
4. Погрешности измерений и средств измерений
5. Государственная система обеспечения единства измерений.

Организационные основы обеспечения единства измерений

6. Общая характеристика технического регулирования

7. Технические регламенты
8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов
9. Общая характеристика стандартизации
10. Система стандартизации в РФ
11. Международная и региональная стандартизация
12. Порядок разработки и утверждения документов в области стандартизации
13. Основные понятия в области подтверждения соответствия
14. Добровольное подтверждение соответствия
15. Обязательное подтверждение соответствия
16. Органы по сертификации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является подготовка квалифицированных специалистов и решение актуальных проблем качества и безопасности продуктов питания.

Задачи дисциплины: изучить федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; медико-биологические требования к продуктам питания и основные принципы управления качеством продовольственных товаров; изучить основные виды ксенобиотиков химического и биологического происхождения, пути загрязнения пищевого сырья и продуктов питания, токсикологическую оценку ксенобиотиков и способы детоксикации, обсудить возможные механизмы обезвреживания ксенобиотиков в организме человека; получить сведения, касающиеся антиалиментарных факторов питания, их источников и характера негативного воздействия на организм человека.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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 дисциплины студент должен:

знать: основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками, классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения, характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическую оценку, методы и способы детоксикации ксенобиотиков, алиментарные факторы питания и их источники, две стадии метаболизма чужеродных веществ в организме, виды фальсификации пищевых продуктов и их влияние на качество и безопасность продуктов питания, полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами, критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания, принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

уметь: оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

владеть: методами контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»
2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения
4. Загрязнение химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
5. Загрязнение диоксинами и полигалогенированными углеводородами.
Радиоактивное загрязнение

6. Контроль за использованием пищевых добавок. Генетически модифицированные источники пищи
7. Способы детоксикации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины «Технология специальных видов питания» является знакомство с научными направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалом современной научной информации, вооружить дополнительными знаниями и практическими навыками изготовления ассортимента изделий (блюд), методикой разработки и оценки качества новой продукции, умениями организации специальных видов питания.

Задачи дисциплины: изучить классификацию продуктов функционального питания; научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами; научные основы функционального питания; технология и организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания; технология и организация питания спортсменов и туристов, их особенности, технология и организация питания пожилых людей, учитывающая возрастные изменения стареющего организма; технология и организация питания беременных, рожениц и кормящих матерей.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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 изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;
- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойство и изменение при технологической обработке;
- основные понятия о качестве и пищевых ценности продуктов питания;
- научные основы технологических процессов в производстве продукции;
- основы стандартизации и управления качеством;
- свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;
- методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;
- методику разработки технологической документации, их технологические схемы и конкретные операции;
- терминологию пищевой промышленности;
- перспективы развития пищевой технологии.

уметь:

- разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;
- уметь анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рационов, применение современного оборудования и ассортимента продукции.

владеть:

- владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции,
- методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий,
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение в курс
2. Особенности организации специальных видов питания
3. Основные принципы и научные направления в питании
4. Пищевые продукты и показатели их качества
5. Современные направление новых технологий и нового ассортимента продукции
6. Основные требования к разработке меню рационов специальных видов питания. Методика разработки меню рационов питания
7. Организация лечебно-профилактического питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины «Холодильная техника и технология» является приобретение студентами знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

Задачи изучения дисциплины состоят в познании сущности процессов получения и применения холода в производстве, переработке, хранении и реализации продуктов питания, освоении методов и приемов управления этими процессами с целью получения и сохранения высоко-качественных биологически полноценных продуктов питания с минимальным расходом различных видов энергии.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять

правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)(ПК-28)

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- применения технических средств для измерения основных технологических параметров;
- определения и методы расчетов термодинамических свойств различных веществ и решения задач по обратным циклам Карно;
- принципы оформления научно-технических отчетов по результатам выполнения исследований по холодильной технике и технологии;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
- применять методы расчетов для решения типовых задач по электротехнике и электронике;
- оформлять результаты исследований и научно-технический отчеты по результатам выполненной работы по холодильной технике и технологии;
- выполнять расчеты деталей машин и механизмов;

владеть:

- 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;
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Состав и строение пищевых продуктов
2. Структура пищевых продуктов
3. Принципы консервирования пищевых продуктов.
4. Хранение пищевых продуктов.
5. Теоретические основы холодильных машин. Рабочие вещества холодильных машин и установок.
6. Холодильное технологическое оборудование.
7. Применение холода в мясной промышленности.
8. Применение холода в молочной промышленности.
9. Применение холода в рыбной промышленности.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производственного контроля на различных типах предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производственного контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания; ознакомление студентов с основными вопросами организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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 дисциплины обучающийся должен:

Знать:

способы осуществления производственного контроля на предприятиях общественного питания;

виды нормативно-технической документации, на основании которой осуществляется производственный контроль;

основные этапы производственного контроля;

Уметь:

пользоваться действующей нормативной документацией в области производственного контроля на предприятиях общественного питания;

делать обоснованные выводы о функциях и организационной структуре системы производственного контроля и системы управления качеством;

составлять заключения, справки, акты и др. документы;

Владеть:

навыками пользования специальной и периодической литературой в области организации производственного контроля на предприятиях общественного питания;

навыками осуществления анализа недостатков и определения основных направлений совершенствования организации производственного контроля;

навыками проведения математико-статистической обработки экспериментальных данных.

Содержание дисциплины:

1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля
2. Совершенствование организации производственного контроля
3. Научные основы производственного контроля
4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания

5. Программа (план) производственного контроля

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗАРУБЕЖОМ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: дать студентам специальности 260501 «Технология кулинарной продукции за рубежом» необходимые знания по ассортименту и умения по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни. В связи с развитием в России туризма и расширением экономических связей с зарубежными странами часто возникает необходимость предложить гостям более привычное для них питание. Эта задача приобретает реальность и в связи с тем, что на продовольственном рынке России в настоящее время имеется все необходимые продукты вплоть до экзотических специй и приправ.

Задачи дисциплины: показать будущим специалистам особенности технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомить с ассортиментом кулинарной продукции, провести аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России, уяснить принципиальные особенности питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов, ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой в предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся 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 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: основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; особенности питания населения отдельных стран; основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран; ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.

уметь: пользоваться доступной информацией с описанием рецептов и технологии блюд зарубежной кухни; составлять рефераты, обзоры, курсовые работы по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне; выступать на конкурсах, олимпиадах, выставках и других мероприятиях с демонстрацией блюд зарубежной кухни.

владеть: технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни; особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Содержание дисциплины:

1. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии
2. Кухня Белоруссии и Украины
3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана
4. Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко
5. Кухня стран Ближнего Востока и Индостана
6. Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы
7. Кухня Испании и Португалии
8. Итальянская кухня

9. Кухня Китая и Кореи
10. Немецкая кухня
11. Кухня Скандинавских стран
12. Французская кухня
13. Кухня стран Центральной Америки
14. Кухня стран Южной Америки
15. Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ КООПЕРАЦИИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины: формирование у студентов системы знаний об истории развития кооперации в России и мире.

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с теоретическими и методологическими основами развития кооперации в России и мире;
- изучение основных этапов истории развития кооперации в России и за рубежом;
- изучение современных тенденций кооперативного движения в России и мире;
- овладение терминологией дисциплины.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы истории кооперации;

- основные исторические принципы кооперирования для работы в коллективе;

уметь:

- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в кооперативном обществе;

- работать в коллективе и анализировать в историческом контексте основные функции руководителя подразделения предприятия в процессе развития кооперативного общества;

владеть:

- способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановки целей и выбору путей их достижения;

- способностью к эффективной кооперации с коллегами

Содержание дисциплины

- Кооперативы, их виды, признаки, ценности, принципы
- Возникновение кооперации: идеологические основы и социально-экономические предпосылки
- Становление и развитие кооперации за рубежом
- . Формирование и развитие кооперации в дореволюционной России
- Кооперация в СССР
- Кооперация в РФ: специфика в отраслях жизнедеятельности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» ориентирована на повышение речевой культуры студентов, воспитание чувства ответственности за собственное речевое поведение, совершенствование грамотного письма, овладение приемами и средствами устной выразительной публичной речи и формирование навыков владения речью (устной, письменной) в будущей профессиональной деятельности.

Основные цели преподавания дисциплины – развитие общей культуры речевого общения, формирование умения пользоваться языком в различных коммуникативных ситуациях и сферах функционирования языка, овладение правилами и приемами публичной речи, повышение общей грамотности устной и письменной речи.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

- изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);
- раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);
- обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;
- развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей,

так и к чужой речи;

- изучения правил языкового оформления документов различных жанров;
- повышения общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;
- углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;
- формирования открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

В результате изучения учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» студенты должны:

знать:

- содержание понятий «современный русский литературный язык», «культура речи», «функциональный стиль», «норма языка», «вариантность» и др.;
- основы учения о культуре речи как системе ее коммуникативных качеств;
- основные языковые признаки и характеристики функциональных стилей языка (научного, публицистического, официально-делового);

- особенности устной публичной речи, словесное оформление публичного выступления;

- языковые формулы официальных документов, правила оформления документов;

- нормы речевого этикета в сфере делового общения;

- трудные случаи орфографии и пунктуации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

- грамотно говорить, не допуская орфоэпических, лексических и грамматических ошибок;

- использовать выразительные языковые средства в соответствии с целями и содержанием речи;

- соблюдать правила речевого этикета;

- эффективно общаться на русском языке, решая профессиональные задачи (с применением знаний основ публичного выступления, искусства убеждения собеседника);

- отстаивать свою точку зрения, не разрушая отношения;

- конструктивно и умело вести спор;

- критически оценивать личные достоинства и недостатки, конструктивно реагировать на критику в свой адрес;

- моделировать деловые ситуации и проектировать свое поведение в них;

- продумывать стратегию и тактику речевого поведения;

- составлять деловые бумаги: распорядительные и инструктивно-методические документы, а также деловые письма.

владеть:

- навыками стилистической правки текста и основ литературного редактирования;

- нормами устного и письменного литературного языка;

- навыками работы с различными лингвистическими словарями;
- навыками создания высказываний для публичных выступлений;
- приемами убеждающей речи;
- навыками продуктивного делового общения;
- речевыми и психологическими приемами ведения деловой беседы, переговоров, совещания, телефонного разговора;
- необходимыми знаниями составления деловых бумаг.

Содержание дисциплины:

1. Современный русский литературный язык и культура речи
2. Стилистика русского литературного языка
3. Деловой русский язык
4. Риторика.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МАЛОГО БИЗНЕСА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в организации и методике учета на предприятиях малого бизнеса.

Задачи освоения дисциплины:

овладение студентами знаний по теоретическим и практическим вопросам организации и методике учета на предприятиях малого бизнеса. В результате изучения данного курса студенты должны знать основные режимы налогообложения малого предпринимательства, освоить методику ведения бухгалтерского учета в условиях разных режимов налогообложения, изучить типичные проблемы, решаемые бухгалтерами в процессе формирования учетной и отчетной информации на предприятиях малого бизнеса.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-3)

- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-4)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основы управления предприятиями малого бизнеса;
- нормативную базу, объекты, методы и принципы бухгалтерского учета для малого бизнеса;
- порядок формирования бухгалтерского учета для предприятий малого бизнеса;
- методики учета на предприятиях малого бизнеса;
- основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.

Уметь:

- разрабатывать учетную политику малого предприятия, осуществлять выбор системы налогообложения;
- анализировать и обрабатывать данные, необходимые для малого бизнеса;
- уметь интерпретировать бухгалтерскую информацию для малого бизнеса;
- использовать компьютер для ведения учета на предприятиях малого бизнеса;
- пользоваться информационными технологиями для решения коммуникативных задач при учете на предприятиях малого бизнеса.

Владеть:

- организаторскими и управленческими навыками;
- навыками контроля для принятия экономических решений;
- практическими навыками ведения бухгалтерского учета для предприятий малого бизнеса;
- навыками работы на компьютере;
- коммуникативными навыками для решения профессиональных задач в личном контакте.

Содержание дисциплины

1. Малый бизнес и система его государственной поддержки
2. Налогообложение субъектов малого предпринимательства

3. Организация бухгалтерского учета на малом предприятии
4. Учет и отчетность на малых предприятиях в условиях общего режима налогообложения
5. Учет и отчетность на малых предприятиях в условиях применения упрощенной системы налогообложения (УСН)
6. Учет и отчетность на малых предприятиях в условиях уплаты единого налога на вмененный доход (ЕНВД)
7. Организация раздельного учета на малом предприятии
Ведение учета индивидуальными предпринимателями

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в области ведения и организации документооборота и бухгалтерского учета в коммерческих организациях, навыков составления бухгалтерского баланса и отчетности.

Задачи освоения дисциплины:

– теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации;

– изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета;

– получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них;

– развитие навыков составления бухгалтерской отчетности коммерческой организации.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

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

- 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 изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

-принципы, цели, задачи бухгалтерского учета и приемы ведения учета на предприятиях;

-основы нормативного регулирования учета в Российской Федерации, аспекты возникновения и дальнейшего развития учетных записей, теоретические аспекты основополагающих концепций бухгалтерского учета;

- современные тенденции оценки объектов бухгалтерского наблюдения, экономико-правовые аспекты и логику отражения фактов хозяйственной деятельности на счетах бухгалтерского учета и финансовой отчетности;

- методику формирования учетных записей и формы документирования свершившихся фактов, классическую процедуру бухгалтерского учета, ее учетно-технологические аспекты и контрольные моменты

Уметь:

- вести счета и двойную запись предметов учета;
- заполнять первичные документы, бухгалтерскую отчетность;
- решать практические задачи по отражению в учете активов, обязательств коммерческой организации.

Владеть:

- специальной терминологией, характерной для бухгалтерского учета;
- методами расчета финансового результата деятельности коммерческой организации;
- методами отражения фактов хозяйственной деятельности на счетах бухгалтерского учета и финансовой отчетности.

Содержание дисциплины

1. Хозяйственный учет в системе управления

2. Законодательное и нормативное регулирование бухгалтерского учета в Российской Федерации
3. Принципы бухгалтерского учета
4. Объекты бухгалтерского наблюдения
5. Балансовое обобщение. Объекты, обеспечивающие производственно-хозяйственную и финансовую деятельность
6. Стоимостное измерение
7. Инвентаризация
8. Бухгалтерские счета: назначение, строение, классификация
9. Бухгалтерские счета и хозяйственные операции
10. Организация первичного учета. Документация
11. Счетные записи и учетные регистры

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ МАЛОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины «Маркетинг малого предприятия» является формирование профессиональных компетенций: «Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности», «Способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач», «Умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента».

Задачи освоения дисциплины: теоретическое освоение вопросов, касающихся современных форм и методов управления маркетингом на малом предприятии; изучение особенностей товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной деятельности малого предприятия; приобретение практических навыков для анализа спроса и разработка мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента организации.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– основные понятия, категории, инструменты и процессы управления маркетинга в малом бизнесе и может использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

– систему маркетинговых исследований и маркетинговой информации и использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

– показатели формирования информационного обеспечения *уметь:*

– анализировать и оценивать качество продовольственных товаров

– анализ показателей ассортимента и выработка рекомендаций по его совершенствованию ;

– использовать знание методов дегустации в своей профессиональной деятельности;

– выявлять причины возникновения дефектов продовольственных товаров и по возможности устранять

– осознавать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;

– анализировать социально-товароведческие проблемы и процессы с применением математического моделирования;

знать

– прогнозировать развитие спроса, товарного предложения и цен на рынке на основании проведенных маркетинговых исследований рынка товаров и услуг малого предприятия

– проводить сегментирование рынка, осуществлять выбор целевых сегментов, позиционировать товары и услуги малого предприятия на рынке

– анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента

владеть:

– навыками анализа информации с использованием экономических знаний в различных сферах деятельности

– Владеть навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

Содержание дисциплины

– Особенности маркетинга в малом бизнесе

– Анализ рынка и потребителей товаров и услуг малых предприятий

– Информационное обеспечение маркетинга сферы малого бизнеса

– Товар и товарная политика в маркетинге малого предприятия

– Ценовая политика в маркетинге малого бизнеса

– Система распределения и товародвижения на предприятии малого бизнеса

– Маркетинговые коммуникации в малом бизнесе

– Управление маркетингом в организации малого бизнеса

– Особенности маркетинга малых предприятий сферы электронного бизнеса

– Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ МАЛЫМ БИЗНЕСОМ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины - формирования знаний о сущности малого бизнеса, направлениях и способах приложения предпринимательской инициативы.

В связи с этим, в рамках предлагаемой дисциплины с одной стороны, малый бизнес рассматривается как социальное явление (основные понятия и характеристики, история развития бизнеса); с другой - изучается процесс организации малого бизнеса (реализация проекта, бизнес-планирование, привлечение ресурсов).

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение методов анализа и планирования основных экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность организации малого бизнеса;
- развитие самостоятельности мышления и интерпретации при оценке результатов финансово-экономической деятельности организации малого бизнеса;
- освоение основ управления экономической деятельностью организации малого бизнеса и обоснование предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;
- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и поддержки организации малого бизнеса;

В результате изучения данной дисциплины студенты получат практические навыки по открытию собственного дела, по решению задач текущей деятельности организации малого бизнеса, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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)

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения(ПК-20)

- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта(ПК-29)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать

- способы организации работы малых групп;
- основные подходы поиска решений профессиональных задач;

уметь

- формировать эффективно работающие подразделения;
- сформулировать задачу и прогнозировать ситуацию в зависимости от

принятия того или иного решения;

владеть

- методами мотивации и контроля за деятельностью;
- современными методиками расчета и анализа социально-

экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления в условиях изменчивости внешней среды

Содержание дисциплины

1. Теоретические аспекты управления малым бизнесом
2. Законодательное регулирование малого бизнеса
3. Исторические подходы к управлению малым бизнесом
4. Тайм-менеджмент в малом бизнесе. Технологии организации времени и повышения эффективности его использования
5. Основы бизнес-планирования деятельности малого бизнеса
6. Планирование производства и капитальных вложений малого бизнеса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАЛОГОВЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по методологии ведения налогового учета, формированию налоговых регистров, определения налогооблагаемой базы в налоговом учете.

Задачи дисциплины:

- познание теоретических принципов налогового учета и формирования налоговой отчетности;
- овладение и изучение нормативно-правовыми основами налогообложения;
- ознакомление с методами ведения налогового учета;
- уяснение особенностей построения системы налогового учета в организациях и ее взаимодействии с системой бухгалтерского учета.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски,

проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16)

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

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 изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические и методические вопросы налогового учета и отчетности;
- понятия и экономическую природу налогов, сборов и платежей;
- функции, принципы и проблемы организации налогового учета на предприятии в современных условиях;
- нормативно-правовые и законодательные документы по изучаемой дисциплине;
- виды налогов, сборов и платежей и порядок их исчисления.

Уметь:

- применять теоретические знания при решении практических задач и в конкретных финансовых ситуациях, экономически обосновывать свои действия;
- исчислять налоги и сборы;
- анализировать нормативно-правовые акты в области налогообложения;
- заполнять первичную документацию налогового учета;
- заполнять налоговые декларации и другую налоговую отчетность;
- формировать налоговую базу по налогам на основе данных бухгалтерского учета и их корректировок для исчисления налога на прибыль.

– закономерности и анализ функционирования современной экономики на макро- и микроуровне;

Владеть:

- методами организации налогового учета;
- методами налогового учета отдельных операций;
- методикой формирования налогооблагаемых показателей

Содержание дисциплины

1. . Учетная политика для целей налогового учета
2. . Организация и постановка налогового учета на предприятии
3. . Налоговый учет как система. Проблемы взаимодействия с бухгалтерским учетом
4. . Методика организации и ведения налогового учета для целей исчисления НДС
5. . Методика организации и ведения налогового учета для целей исчисления акцизов
6. . Методика налогового учета для целей исчисления налога на прибыль
7. . Платежи за природные ресурсы
8. . Методика налогового учета для целей исчисления НДФЛ и взносов на социальное и пенсионное страхование
9. . Методика налогового учета для целей исчисления налога на имущество, транспортного налога.
10. . Методика налогового учета организаций и индивидуальных предпринимателей, применяющих упрощенные режимы налогообложения
11. . Анализ и контроль эффективности системы налогового учета

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИЧЕСКАЯ ЛОГИКА»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины – сформировать компетенции и систематизированные знания обучающегося в области математической логики.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение теоретических основ алгебры логики и теории множеств;
- приобретение практических навыков исчисления высказываний;
- формирование логической основы понимания сущности доказательств и их логического строения;
- приобретение навыков решения логических задач;
- развитие логического мышления, логической культуры и логической интуиции.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)
- 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 изучения учебной дисциплины студенты должны:

Знать:

- основные законы теории множеств, алгебру логики, логику предикатов;

- основные понятия и методы математического анализа, аналитической геометрии и алгебры, дискретной математики, теории вероятностей и статистики;

Уметь:

- применять законы алгебры логики, приемы исчисления высказываний, логику предикатов;

- применять законы алгебры логики, приемы исчисления высказываний, логику предикатов при решении задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

Владеть:

- навыками исчисления высказываний, решения логических задач, применения алгебры логики в профессиональной деятельности;

- навыками исчисления высказываний, решения логических задач, применения алгебры логики, дискретной математики, теории вероятностей и статистики в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины:

1. Теория множеств
2. Множества и отношения. Бинарные отношения
3. Алгебра логики, высказывания, логические операции над высказываниями
4. Алгебра логики, исчисление высказываний
5. Алгебра логики, функции алгебры логики
6. Алгебра логики, нормальные формы для формул алгебры высказываний
7. Логика предикатов
8. Элементы теории алгоритмов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АВТОМАТИЗАЦИЯ ОБРАБОТКИ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ИНФОРМАЦИИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области использования автоматизации обработки экономической информации и овладения практическими навыками обработки экономической информации в автоматизированных информационных системах.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- научить студента формулировать свои информационные потребности при решении задач автоматизации обработки экономической информации;
- изучение основных принципов работы с автоматизированными системами обработки экономической информации;
- приобретение практических навыков работы с автоматизированными системами обработки экономической информации..

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенцией:

- - способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; (ОПК-2)
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач. (ОПК-4)

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- термины и понятия информатики, процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства реализации информационных процессов, принципы алгоритмизации и программирования, организацию базы данных;

- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;

- способы и методы защиты информации, операционные системы, процесс разработки программного обеспечения, основы построения базы данных, реляционную модель данных;

- современные методы исследования и моделирования проекта;

- современные информационные технологии и инструментальные средства необходимые для разработки проектов в области автоматизации обработки экономической информации;

уметь:

- использовать компьютер с пакетом прикладных программ для решения задач автоматизации обработки экономической информации;

- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при работе с компьютером;

- выбирать необходимые прикладные программы деловой сферы деятельности для анализа, разработки и управления проектом;

- применять современные методы исследования и моделирования;

- выбирать из современного перечня современных информационных технологий и инструментальных средств необходимые для разработки конкретного проекта;

владеть:

- современными информационно-коммуникационными технологиями для решения профессиональных задач;

- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

- навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевых компьютерных технологий;
- навыками применения вычислительной техники и соответствующих программных комплексов для моделирования проекта;
- навыками использования и применения современных информационных технологий и инструментальных средств необходимых для разработки проекта.

Содержание дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

знать:

- термины и понятия информатики, процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства реализации информационных процессов, принципы алгоритмизации и программирования, организацию базы данных;
- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;
- способы и методы защиты информации, операционные системы, процесс разработки программного обеспечения, основы построения базы данных, реляционную модель данных;
- современные методы исследования и моделирования проекта;
- современные информационные технологии и инструментальные средства необходимые для разработки проектов в области автоматизации обработки экономической информации;

уметь:

- использовать компьютер с пакетом прикладных программ для решения задач автоматизации обработки экономической информации;
- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при работе с компьютером;
- выбирать необходимые прикладные программы деловой сферы

деятельности для анализа, разработки и управления проектом;

- применять современные методы исследования и моделирования;
- выбирать из современного перечня современных информационных технологий и инструментальных средств необходимые для разработки конкретного проекта;

владеть:

- современными информационно-коммуникационными технологиями для решения профессиональных задач;
- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;
- навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевых компьютерных технологий;
- навыками применения вычислительной техники и соответствующих программных комплексов для моделирования проекта;
- навыками использования и применения современных информационных технологий и инструментальных средств необходимых для разработки проекта.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические и методологические основы обработки экономической информации
2. Общие сведения о современных информационных технологиях обработки экономической информации
3. Программное обеспечение автоматизированных информационных систем обработки экономической информации
4. Основы технологии построения информационных баз для автоматизированной обработки экономической информации
5. Технология учетных работ при автоматизации обработки экономической информации
6. . Автоматизация обработки экономической информации в

условиях АРМ (автоматизированных рабочих мест)

7. Автоматизация обработки экономической информации с использованием прикладных и бухгалтерских программ

8. Обеспечение сохранности данных при автоматизированной обработке экономической информации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТРОННЫЙ БИЗНЕС»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины - ознакомить студентов с основными видами современной предпринимательской деятельности с использованием Интернет в сфере электронного бизнеса; достижениями в области телекоммуникаций, хранения данных, сетевых структур, информационных систем, которые дают возможность существенно повысить эффективность бизнеса и создать принципиально новые направления его развития.

Получение знаний в области информационных технологий, систем электронного бизнеса в части представления новых услуг на основе их электронной формы; вырабатывает практические навыки по созданию технологий электронного бизнеса в практической деятельности экономиста.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; (ОПК-3)
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач. (ОПК-4)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать современные методы ведения предпринимательской деятельности в Интернет, тенденции развития программной, аппаратной и организационной инфраструктуры электронных предприятий экономику и менеджмент электронного предприятия;

Уметь формировать потребительскую аудиторию и осуществлять взаимодействие с потребителями, организовывать продажи в среде Интернет;

Владеть формированием потребительской аудитории и осуществления взаимодействия с потребителями; Методами организации продаж в среде Интернет.

Содержание дисциплины:

1. Интернет-основа электронного бизнеса
2. Электронная коммерция и бизнес-процессы
3. Сетевая экономика и особенности ведения в ней бизнеса
4. 4 Электронные платежные системы в Internet

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗАЩИТА ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Основной целью дисциплины «Защита персональных данных» является теоретическая и практическая подготовка специалистов к деятельности, связанной с защитой персональных данных (ПДн), обучением принципам и методам защиты информации в информационных системах персональных данных (ИСПДн).

Задачи дисциплины «Защита персональных данных»:

- изучение типовых угроз безопасности персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных;
- приобретение навыков настройки и эксплуатации средств обеспечения безопасности персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных;
- овладение средствами и методами проектирования и построения защищенных ИСПДн;
- овладение средствами и методами выявления и нейтрализации попыток нарушения безопасности ИСПДн.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (ОК):

- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3)

способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4)

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- нормативные правовые документы по защите персональных данных
- аналитические и исследовательские задачи, современные технические средства и информационные технологии по защите персональных данных
- современные технические средства и информационные технологии по защите персональных данных
- экономические процессы и явления для строительства стандартных теоретических и эконометрических моделей; методы и приемы анализа полученных результатов по защите персональных данных

уметь

- использовать нормативные правовые документы по защите персональных данных
- использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии по защите персональных данных
- использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии по защите персональных данных
- на основе описания экономических процессов и явлений строить стандартные теоретические и эконометрические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты по защите персональных данных

владеть

- навыками использования нормативных правовых документов по защите персональных данных
- навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии по защите персональных данных
- навыками использования для решения коммуникативных задач

современные технические средства и информационные технологии по защите персональных данных по защите персональных данных

- навыками и приемами описания экономических процессов и явлений
строить стандартные теоретические и эконометрические модели,
анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты
по защите персональных данных

Содержание дисциплины

1. Персональные данные в Федеральном законе и Трудовом кодексе Российской Федерации
2. Принципы обработки персональных данных
3. Трансграничная передача персональных данных
4. Требования к обеспечению безопасности персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных
5. Нормативно-методическое обеспечение безопасности информационных систем персональных данных
6. Классификация информационных систем персональных данных.
7. Модель угроз для информационных систем персональных данных.
8. Организация и обеспечение режимов защиты персональных данных.
9. Оценка эффективности систем защиты информационных систем персональных данных

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины - Сформировать компетенции обучающихся в вопросах производства продукции общественного питания; основных способов и приемов обработки сырья и полуфабрикатов, технологию приготовления ресторанного ассортимента блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сладких блюд и напитков.

Овладеть практическими навыками предъявляемые к качеству продукции и декорированию ее при подаче к столу.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (ОК):

ОПК 2. способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

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

ПК –5. способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:
знать:

- сочетаемость пищевых продуктов, роль приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства ресторана, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

уметь:

- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; организовывать работу ресторана и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

владеть:

-методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности; методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы ресторана; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Ресторанные традиции и современная кухня.

Раздел 2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции.

Раздел 3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски

Раздел 5. Супы и соусы.

Раздел 6. Вторые горячие блюда.

Раздел 7. Сладкие блюда.

Раздел 8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Раздел 9. Холодные, горячие и алкогольные напитки

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами фирменного стиля, принципами разработки, использования в конкретных условиях.

Задачи дисциплины: изучить концепцию и принципы разработки фирменного стиля, его элементы, теорию и практику использования; обосновать факторы конкурентоспособности на основе специфики предприятия и его ответственности за качество продукции и обслуживания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля,

– художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля,

– особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.

уметь:

– осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана;

– разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.;

– оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана;

владеть:

– методологией разработки концепции ресторана;

– нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля;

– технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

Содержание дисциплины:

1. Основы создания фирменного стиля
2. Константы фирменного стиля
3. Меню-носитель
4. Дизайн интерьера ресторана
5. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА»

Цель и задачи дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области разработки дизайн-проектов интерьеров различного назначения с графическим исполнением.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- стилевые направления интерьера на современном этапе;

уметь:

- организовывать интерьер и подбирать предметы дизайна;

владеть:

- нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при

разработке элементов фирменного стиля.

Содержание дисциплины:

Стили интерьеров

Интерьеры помещений различного назначения

Организация интерьера. Предметы в интерьере и их роль

Рисование интерьера

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ РАЗНЫХ НАРОДОВ»

Цель и задачи дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области организации и развития обслуживания иностранных гостей и туристов на предприятиях питания на территории России, изучить новые технологии и формы обслуживания. Овладеть практическими навыками приготовления напитков.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

историю и этапы развития, традиций в потреблении напитков разными народами;

особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;

культуру потребления и дегустацию вин, напитков;

требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков.

уметь:

формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания; организовывать работу предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии;

внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции.

владеть:

методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности;

методами составления рецептур с использованием компьютерных технологий;

методами разработки производственной программы предприятия питания;

методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции

питания;

рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;

практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производств продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.

Межпредметные связи.

2. Напитки и традиции в культуре разных народов

3. Застолье в культуре разных народов.

4. Организация труда обслуживающего персонала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

Цель и задачи дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Барное дело» является освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области барного дела.

Задачами курса является развитие у будущих инженеров навыков, приобретенных во время обучения в ВУЗе, применительно к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- отечественные и международные стандарты и нормы товаров области технологии общественного питания;

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять

- контроль за технологическим процессом;

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии техники;

- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания;

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

Содержание дисциплины:

1. Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины.
2. Основные сведения о баре
3. Материально-техническая база обслуживания
4. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда
5. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями
6. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт
7. Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- дджестивов, коктейлей-аперитивов
8. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании
9. Организация труда обслуживающего персонала бара

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОМЫШЛЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины

Сформировать компетенции студентов в области прогрессивных технологий общественного питания, ознакомить с основами промышленной технологии продукции общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить принципы построения технологического потока, технико-экономические предпосылки построения технологического потока, разработка технологического потока в пространстве и во времени, функционирование технологии как системы.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

уметь использовать технические средства для основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

знать правила техники безопасности, производственной санитарии,

пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загрязненности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организовать документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения учебной дисциплины «Промышленная технология продукции общественного питания» студент должен:

Знать:

- научные основы промышленной технологии продукции общественного питания;
- особенности организации основного производства на предприятиях пищевой промышленности;
- влияние тенденций развития и углубления научно-технического прогресса на организацию производственных процессов.

Уметь:

- организовывать производственные процессы на предприятии отрасли;
- анализировать и рассчитывать параметры организации производственного потока;
- рассчитывать календарно-плановые нормативы, составлять оперативно-производственный план, организовывать оперативный контроль за ходом производства;
- разрабатывать прогрессивные плановые технико-экономические нормативы материальных и трудовых затрат;
- проводить обоснование совершенствования производственной

структуры на предприятии.

Владеть:

- научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии;
- формирования организационной структуры и структуры управления предприятия;
- использования компьютерных систем при реализации систем управления производством и предприятием;
- самостоятельной и творческой работы по управлению производством.

Содержание дисциплины:

Промышленная технология-основа индустриализации общественного питания.

1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания
2. Промышленная технология: назначение, состав, функции
Основные положения построения технологического потока.
3. Основные понятия, строение предприятие как системы.
4. Идентификация технологической системы: цели, факторы, критерии
Технико-экономические предпосылки построения технологического потока.
5. Обработка данных при проектировании
6. Режим работы предприятия, разработка производственной программы
7. Анализ технологических процессов и операций
8. Выбор типа и необходимого количества оборудования
9. Методика разработки поточной линии
Разработка технологического потока в пространстве и во времени
10. Разработка технологической схемы и участков технологического

потока

11. Компоновка технологической линии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины приобретение студентами теоретических знаний об основных методах контроля, осуществляемого в системе общественного питания; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических методах, применяемых при исследовании полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания; ознакомление студентов с основными органолептическими и физико-химическими методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

Умеет 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-7);

Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатах и готовой продукции

– правила отбора проб полуфабрикатов и готовой продукции для лабораторных исследований;

– методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;

– виды нормативно-технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;

– факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения и реализации;

– физико-химические методы исследования пищевой ценности продукции общественного питания.

уметь:

- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
- пользоваться действующей нормативной документацией в области теххимического контроля качества продукции общественного питания;
- делать обоснованные выводы о качестве исследованной продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов, составлять заключения, справки, акты и др. документы.

владеть:

- навыками пользования специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов;
- методологией эксплуатации оборудования и приборов, предназначенных для исследования и контроля качества продукции общественного питания;
- навыками проведения математико-статистической обработки экспериментальных данных по результатам исследования и контроля качества продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

1. Организация контроля качества в системе общественного питания
2. Методы контроля качества сырья на предприятиях общественного питания
3. Контроль качества полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
4. Контроль качества готовых блюд на предприятиях общественного питания
5. Контроль правильности проведения технологического процесса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология производства функциональных продуктов питания» является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить основные социально-экономические проблемы питания и здоровья населения; сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания; ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания; усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

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 изучения дисциплины студент должен:

знать:

- анатоμο-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания;
- основные проблемы питания и здоровья населения;
- роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и

другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;

- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью;

- рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения;

владеть:

- методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

- навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Государственная политика в области здорового питания населения России

2. Медико-биологические основы разработанного ингредиентного состава функциональных продуктов

3. Классификация продуктов функционального питания.

4. Биологически активные добавки и продукты функционального

назначения

5. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма

6. Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения

7. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья готовой продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков технологии блюд и кулинарных изделий для диетического питания, лечебно-профилактического питания, школьного питания; питания спортсменов; технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения; организация специальных видов питания в системе общественного питания.

Задачи дисциплины: изучить основные социально-экономические проблемы питания и здоровья населения; сформировать у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания; ознакомиться с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания; усвоить роль основных нутриентов в питании человека;

Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- анатоμο-морфологические и физиологические особенности человека;
- категории функционального питания и перечень основных групп продуктов;
- суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах;
- технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения;
- технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания;
- основные проблемы питания и здоровья населения;
- роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.

Уметь:

- конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах;

- конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации;

- пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью;

- подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью;

- рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения;

Владеть:

- методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

- навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Индивидуальное питание

2. Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения
3. Основные теории питания
4. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания
5. Характеристика питания основных групп населения
6. Основные компоненты пищи и питательные вещества

