

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Направленность (профиль): «Организация производства и
обслуживания в индустрии питания»**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ философского мировоззрения и методологии решения теоретических и практических задач, стоящих перед будущими специалистами, в возможности их практического применения для обобщения лично значимой информации с последующим её использованием в качестве источника информации для принятия оперативных профессиональных управленческих решений.

Задачи:

- формирование знаний о содержании философии как мировоззрения в системе мировоззренческих дисциплин, его принципах и назначениях в их отношении;
- подготовка и представление мировоззренческой информации, философской рефлексивности, удовлетворяющей требованиям жизненных профессиональных и повседневных задач человека, для принятия им личностных и управленческих решений;
- ориентация в проблемах природного, социального и других видах бытия;
- овладение основами методологии решения теоретических и практических задач, возникающих в повседневной реальности.
- использование информации философского характера для принятия соответствующих профессиональных решений с целью контроля, оценки суждений и эффективности деятельности хозяйствующего субъекта.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе. Этапы развития мировой философии.

Тема 1.1 Предмет философии. Место и роль философии в духовной культуре общества и личности.

Тема 1.2 Становление и развитие философии: основные направления и школы

Раздел 2. Теоретические основания философии.

Тема 2.1 Философская онтология. Учение о бытии и материи.

Тема 2.2 Сознание и познание. Логика и методология научного

познания.

Тема 2.3 Философская антропология. Современные концепции человека.

Тема 2.4 Общество и личность. Основы философского знания в формировании гражданской и мировоззренческой позиций

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов представления об историческом пути российской цивилизации, тесно связанной с мировыми цивилизациями, через призму основных культурно-исторических эпох российского общества, уяснение тенденций и закономерностей развития истории страны, выявление ее традиций и уроков, вооружение студентов необходимыми компетенциями для анализа и оценки исторических явлений (событий).

Задачи: формирование у студентов патриотически ориентированного мировоззрения, критическое осмысление исторического опыта развития страны, знание важнейших дат и событий в истории России, формирование у студентов потребности в самостоятельном изучении исторического наследия, умение выявлять существенные черты и характерные признаки исторических событий, явлений, процессов, устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов изучаемого периода, их взаимосвязь (при наличии) с важнейшими событиями XX – начала XXI вв., сравнивать исторические события, явления, процессы в различные исторические эпохи, умение определять и аргументировать собственную или предложенную точку зрения с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История (история России, всеобщая история)» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Особенности становления государственности в России и мире

Тема 1. 1. Теория и методология исторической науки

Тема 1. 2. Древнейший период развития человечества. Цивилизации Древнего мира

Раздел 2. Цивилизации Запада и Востока в средние века и в эпоху Нового времени

Тема 2.1. Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе и на Востоке

Тема 2.2. Этапы развития Древней Руси. Объединение русских земель вокруг Москвы и создание централизованного государства

Тема 2.3. Новое время и его особенности

Тема 2.4. Модернизация Российского государства в XVIII в.

Тема 2.5. Россия в XIX веке: власть и общество в поисках моделей развития

Раздел 3. Россия и мир в XX – начале XXI вв.

Тема 3.1 Россия и мир в начале XX в.

Тема 3.2. Мир между мировыми войнами

Тема 3.3. Вторая мировая война

Тема 3.4. Международные отношения в послевоенном мире. СССР в 50-80-е гг. XX в.

Тема 3.5. Россия и мир в конце XX – начале XXI века

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - повышение у студентов уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и формирование необходимого уровня компетенций для решения коммуникативных задач в социально-бытовой, культурной, профессионально-ориентированной и научной сферах деятельности на иностранном языке.

Задачи освоения дисциплины:

- развитие навыков межкультурной коммуникации в сфере профессионального общения;
- повышение уровня общей культуры;
- подготовка специалистов, владеющих иностранным языком.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Выбор профессии

Тема 1. Мой рабочий день. Мои планы на будущее

Тема 2. Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт

Тема 3. Виды предприятий общественного питания. Рабочее место

Тема 4. Использование компьютерных программ в организации общественного питания

Тема 5. Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания

Раздел 2. Поварское дело

Тема 6. Одежда повара, оборудование, рабочее место повара. Закупка и хранение товара. Техника обработки сырья. Гигиена обработки сырья

Тема 7. Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества

Тема 8. Приготовление блюд (горячей и холодной закуски, нарезки, горячего блюда, выпечки, десерта, тарелки)

Тема 9. Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация

Раздел 3. Кондитерское дело

Тема 10. Гигиена обработки сырья в кондитерском производстве.
Ассортимент и совместимость ингредиентов

Тема 11. Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле

Тема 12. Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов

миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий

Тема 13. Приготовление «таинственной корзины» - антреме,

Тема 14. Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле

Раздел 4. Ресторанный сервис

Тема 15. Коммуникация в ресторане, встреча гостей, обслуживание стола, элементы шоу при подаче блюд и напитков. Банкетный сервис, семейное обслуживание, французский сервис, шведский стол, бар

Тема 16. Художественное оформление и сервировка зала и стола

Тема 17. Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов.

Планирование меню

Тема 18. Вина, коктейли и их подача клиенту

Тема 19. Приготовление и подача чая, кофе и других напитков

4. Общая трудоемкость дисциплины: 10 з.е., 360 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: 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.

Задачи: целенаправленная подготовка 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Влияние среды обитания на человека.

Тема 1. Человек и среда обитания

Тема 2. Противодействие терроризму

Тема 3. Защита от опасностей в техносфере

Тема 4. Влияние негативных факторов на безопасность жизнедеятельности человека

Тема 5. Человек как элемент эргатической системы

Раздел 2. Безопасность человека в различных условиях его жизнедеятельности.

Тема 6. Пожарная и взрывная безопасность

Тема 7. Безопасность в чрезвычайных ситуациях

Тема 8. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности на предприятиях торговли, общественного питания и системы потребительской кооперации

Тема 9. Приёмы оказания первой помощи в мирное и военное время

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- освоение системы знаний о социально-биологических, психолого-педагогических основах физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой практических умений, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- достижение психофизической готовности студента к условиям профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения профессиональных и жизненных целей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел I. Методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Тема 1 Легкая атлетика. Первичная и вторичная профилактика заболеваний средствами физической культуры и спорта

Тема 2 Прикладные упражнения для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Устранение функциональных отклонений и компенсация остаточных явлений после перенесенных заболеваний средствами физической культуры и спорта

Раздел II. Общая физическая подготовка для обеспечения полноценной

социальной и профессиональной деятельности

Тема 3. Развитие скоростных способностей

Тема 4. Развитие силовых способностей

Тема 5. Развитие выносливости

Тема 6. Развитие координации

Тема 7. Развитие гибкости

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Деловые коммуникации» является развитие коммуникативной компетентности, способствующей установлению эффективных деловых связей в профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ, структуры и содержания процесса деловой коммуникации.
- рассмотрение форм и методов организационных коммуникаций.
- обучение эффективным технологиям в области деловых коммуникаций.
- формирование способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме, выбирать стиль общения в зависимости от цели и условий делового партнерства
- формирование навыков продуктивного делового поведения, реагирования и взаимодействия в команде.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деловые коммуникации» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы теории деловой коммуникации.

Тема 1.1. Понятие и сущность деловых коммуникаций

Тема 1.2. Вербальная и невербальная коммуникация

Раздел 2. Коммуникации в организации.

Тема 2.1. Коммуникация как элемент управленческой деятельности.

Тема 2.2. Коммуникация в командах.

Раздел 3. Устные формы деловой коммуникации

Тема 3.1. Деловая беседа, деловые переговоры, деловые совещания

Тема 3.2. Публичное выступление как формат деловых коммуникаций

Раздел 4. Письменные формы деловой коммуникации

Тема 4.1. Деловая документация.

Тема 4.2. Понятие и виды деловой переписки (деловое письмо, телеграмма, телекс, телефонограмма, факсограмма (факс), электронное сообщение).

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов знание основных понятий и методов линейной алгебры, математического анализа, дифференциальных уравнений и теории вероятностей.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение основных методов математического анализа;
- изучение основных методов линейной алгебры;
- изучение методов решения обыкновенных дифференциальных уравнений;
- освоение основных понятий теории вероятности и математической статистики.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Ошибка! Источник ссылки не найден.**» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Алгебра и геометрия

Тема 1.1. Линейная алгебра

Тема 1.2. Векторная алгебра

Тема 1.3. Комплексные числа

Тема 1.4. Аналитическая геометрия

Раздел 2. Математический анализ

Тема 2.1. Предел и непрерывность функции

Тема 2.2. Основы дифференциального исчисления

Тема 2.3. Приложения производной

Тема 2.4. Интегральное исчисление

Раздел 3. Дифференциальные уравнения

Тема 3.1. Дифференциальные уравнения первого порядка

Тема 3.2. Дифференциальные уравнения высших порядков

Раздел 4. Теория вероятностей и математическая статистика

Тема 4.1. Случайные события

Тема 4.2. Случайные величины

Тема 4.3. Основы математической статистики

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРИКЛАДНАЯ ИНФОРМАТИКА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков выбора, анализа, проектирования и реализации системной архитектуры современных ПЭВМ, изучение принципов ее построения, классификации ПЭВМ по размерам и функциональным возможностям.

Задачи:

- ознакомление с особенностями функционала процессора ПЭВМ: логических операций;
- изучение алгебры логики, логических операций и их отображение в языках программирования;
- изучение типов и логического устройства системных плат;
- ознакомление с общими принципами взаимодействия, программной поддержки работы периферийных устройств;
- изучение контроллеров и их функций;
- описание основных классов современных архитектур информационных систем: локальных, кластерных, сетевых, облачных, GRID;
- ознакомление с основными методами моделирования системных архитектур;
- ознакомление с инструментами проектирования и реализации информационных систем.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Прикладная информатика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в информатику

Тема 1. Теоретические основы информатики

Раздел 2. Технические и программные средства реализации информационных процессов

Тема 2. Технические средства реализации информационных процессов

Тема 3. Программные средства реализации информационных процессов

Раздел 3. Технология подготовки и решения задач с помощью компьютера

Тема 4. Технологии подготовки текстовых документов

Тема 5. Технологии создания презентаций

Тема 6. Технология обработки табличных документов

Тема 7. Технология работы с базами данных

Тема 8. Телекоммуникационные технологии

Раздел 4. Основы информационной безопасности

Тема 9. Информационная безопасность и защита информации

Тема 10. Информационно - правовое обеспечение

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Экономика» — 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 подготовки «Товароведение».

Задача освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза качества и безопасности товаров».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы микроэкономики

Тема 1.1. Предмет и метод экономической теории

Тема 1.2. Потребности и их роль в экономической организации общества

Тема 1.3. Экономические системы

Тема 1.4. Собственность в экономической системе

Тема 1.5. Рынок и конкуренция

Тема 1.6. Теория спроса и предложения

Тема 1.7. Поведение потребителя в рыночной экономике

Тема 1.8. Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики.

Издержки, доход, прибыль фирмы

Тема 1.9. Поведение предприятия (фирмы) в условиях совершенной и несовершенной конкуренции

Тема 1.10. Рынки факторов производства

Раздел 2. Макроэкономика: теория и практика

Тема 2.1. Национальная экономика

Тема 2.2. Теория макроэкономического равновесия

Тема 2.3. Экономический рост. Циклическое развитие экономики

Тема 2.4. Макроэкономическая нестабильность

Тема 2.5. Финансовая система и фискальная политика

Тема 2.6. Кредитно-денежная политика. Банковская система

Тема 2.7. Социальная политика и уровень жизни населения

Тема 2.8. Мировое хозяйство и эволюция. Мировой рынок

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ- МЕНЕДЖМЕНТ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: углубленное изучение теоретических основ управления карьерой и тайм-менеджментом и привитие практических навыков по развитию способностей оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни.

Задачи: представить информацию студентам о методах оценки использования временных ресурсов, способах определения ограничений по использованию временных ресурсов при управлении собственным временем и управлении карьерой, о теории и практике построения деловой карьеры, основных приемах и способах самообразования и самоорганизации в профессиональной деятельности, основных принципах и методах самоорганизации и самообразования на протяжении всей жизни, включая этапы управления карьерой; развить навыки применять методы оценки использования временных ресурсов, способы определения ограничений по использованию временных ресурсов при управлении собственным временем и управлении карьерой, применять на практике методы и инструменты планирования карьерного роста, приемы и способы самообразования и самоорганизации на каждом из этапов своей профессиональной деятельности, использовать основные методы самообразования и самоорганизации при управлении карьерой.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление карьерой и тайм-менеджмент» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Сущность, развитие и управление карьерой

Тема 1. Понятие, виды и стадии карьеры

Тема 2. Самооценка и профессиональная ориентация

Тема 3. Технология планирования карьеры

Тема 4. Развитие и система управления карьерой в современных условиях

Тема 5. Организационное управление карьерой

Раздел 2. Тайм-менеджмент: управление временем

Тема 6. Сущность и содержание системы тайм-менеджмента

Тема 7. Время в управленческой деятельности и принципы его эффективного использования

Тема 8. Методы рационализации времени современного менеджера

Тема 9. Тайм-менеджмент как важный инструмент организационного развития

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающегося в области развития личностно-ориентированной направленности профессионального мышления, совершенствования навыков межличностного и профессионального взаимодействия, психологического анализа различных жизненных и профессиональных ситуаций в области экономики, раскрыть причины и динамику развития конфликтной ситуации, показать как деструктивную, так и конструктивную стороны конфликта.

Задачи освоения дисциплины - изучение теоретических основ психологии как науки; изучение структуры личности и психических процессов; изучение основ конфликтологии; изучение уровневой представленности образовательного процесса в России; овладение знаниями в области исследования конфликтов и конфликтных отношений; повышение компетентности студентов в вопросах эффективного взаимодействия в конфликтной ситуации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Психология и конфликтология» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Психология личности, психология групп, Психология общения

Тема 1.1. Введение в дисциплину

Тема 1.2. Познавательные психические процессы. Психология личности. Индивидуально-психологические характеристики

Тема 1.3. Основы дефектологических знаний

Тема 1.4. Группа и межличностные отношения. Психология общения.

Раздел 2. Конфликтология

Тема 2.1. Мотивация конфликтности. Типология конфликтов

Тема 2.2. Структурная модель конфликта. Динамика конфликта

Тема 2.3. Причины конфликтов. Функции конфликтов.

Тема 2.4. Внутрличностный конфликт. Конфликтное взаимодействие

Тема 2.5. Урегулирование конфликтов. Профилактика конфликтов.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: углубленное изучение дисциплины «Основы менеджмента» является подготовка обучающихся к научно-исследовательской и организационно-управленческой профессиональной деятельности через овладение и применение экономических знаний для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности посредством обеспечения этапов формирования компетенций, предусмотренных ФГОСЗ++, в части представленных ниже знаний, умений и навыков.

Задачи:

- получение представления о совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм;
- изучение потребности в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности;
- выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм;
- определять цели и задачи принятия организационно-управленческих решений;
- использовать методы оценки принятия организационно-управленческих решений;
- предлагать и обосновывать организационно-управленческие решения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы менеджмента» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая характеристика менеджмента

Тема 1.1 Основы общего менеджмента организации

Тема 1.2. Организационные отношения в системе менеджмента

Тема 1.3. Информация и коммуникация в управлении

Раздел 2. Планирование и контроль в менеджменте

Тема 2.4. Контроль, учет, и анализ в процессе управления

Тема 2. 5. Управление фирмой как субъектом рынка

Тема 2.6. Роль НИОКР в менеджменте фирмы как субъекта рынка

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: освоение теоретических знаний основных отраслей российского права; приобретение умений и навыков применения теоретико-прикладных знаний на практике; формирование у студентов компетенций в профессиональной сфере и способности использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

Задачи: развитие у студентов умений и навыков юридического анализа конкретных ситуаций и правильного применения к ним правовых положений нормативных правовых актов; овладение методикой правового анализа и применения правовых норм основных отраслей российского права; формирование у студентов навыков толкования и применения российского законодательства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правоведение» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы государственного строя

Тема 1. Основы теории государства и права

Тема 2. Основы конституционного права

Тема 3. Основы административного права

Тема 4. Основы уголовного права

Раздел 2 Основы регулирования гражданский правоотношений.

Тема 5. Основы гражданского права

Тема 6. Основы наследственного права

Тема 7. Основы авторского и патентного права

Тема 8. Основы семейного права

Тема 9. Основы трудового права

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ И УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области применения теоретических знаний и практических навыков по реализации задач принятия решений и управления рисками.

Задачи: изучение теоретических концепций управленческих решений; изучение методологии разработки, принятия и реализации управленческих решений; изучение основных принципов принятия управленческих решений; изучение основ построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; изучение современных технологий и методов оценки и управления рисками; изучение факторов неопределенности и риска при оценке финансово-экономического состояния организации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория принятия решений и управления рисками» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»,

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические и методологические основы теории принятия решений и управления рисками.

Тема 1.1. Теория принятия решений как научная дисциплина

Тема 1.2. Методология разработки управленческих решений

Тема 1.3. Управленческие решения в условиях риска и неопределенности

Раздел 2. Стратегия и тактика принятия обоснованных решений и управление рисками.

Тема 2.1. Рисковые решения и основные направления снижения риска банкротства

Тема 2.2. Модели оценки и прогнозирования риска банкротства организации

Тема 2.3. Основные этапы и методы управления рисками

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области применения теоретических знаний и практических навыков современного универсального инструментария связанного с организационно-экономическим проектированием, в изучении его возможностей и ограничений, методов адаптации данного инструментария к потребностям содержания и окружения конкретного проекта, отрасли или области применения.

Задачи: формирование представлений о сущности и содержании проектной деятельности; изучение и практическое освоение основных моделей и методов организационно-экономического проектирования, позволяющих произвести их разработку; изучение и практическое освоение основных моделей и методов организационно-экономического проектирования, позволяющих произвести экономическую оценку и обоснование, разработать календарный график и бюджет проекта; изучение и практическое освоение основных моделей и организационно-экономического проектирования, позволяющих сформировать команду проекта, контролировать сроки, затраты и качество проекта в ходе его реализации, разрешать конфликты, управлять развитием и функционированием команды, обеспечивать успех проекта и достижение им поставленных целей; получение и закрепление представлений и знаний и использование ключевых факторов успеха проектов в различных сферах деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектная деятельность» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические и методологические основы проектной деятельности.

Тема 1.1. Введение в проектную деятельность. Распределение по проектным группам.

Тема 1.2. Анализ интеллектуальной собственности / конкурентных преимуществ проекта

Тема 1.3. Календарное планирование и разработка бизнес-модели проекта

Раздел 2. Анализ рынка и стратегия вывода на рынок нового продукта
Тема 2.1. Первичный анализ рынка для реализации проекта
Тема 2.2. Разработка финансового плана реализации проекта
Тема 2.3. Разработка стратегии вывода на рынок нового продукта и презентация проекта инвестору

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование знаний в области профессиональной деятельности вопросов химии, изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий, роли биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продукции общественного питания
- умением проводить исследования по заданной химической методике и анализировать результаты экспериментов;
- получение теоретических представлений и практических навыков применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; и способностью применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов);
- изучение основных групп органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Химия» относится к дисциплинам базовой к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основные понятия и законы химии.

Тема 1: Основные понятия и законы химии.

Раздел 2. Неорганическая химия.

Тема 2: Энергетика и направление химических реакций.
Тема 3: Химическая кинетика и равновесие.
Тема 4: Растворы.
Тема 5: Комплексообразование в растворах.
Тема 6: Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.
Тема 7: Элементы 1а -VIIIа подгрупп.
Тема 8: Элементы 1б -VIIIб подгрупп таблицы Д.И. Менделеева. (Переходные металлы).
Раздел 3. Предмет органической химии.
Тема 9: Введение. Предмет органической химии
Тема 10: Теоретические представления в органической химии
Тема 11: Предельные и непредельные углеводороды.
Тема 12: Кислородосодержащие органические соединения.
Тема 13: Липиды.
Тема 14: Углеводы.
Тема 15: Белки.
Раздел 4. Пищевые и биологически активные добавки.
Тема 16: Витамины, ферменты, БАД и пищевые кислоты.
Тема 17: Биохимические процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 8 з.е., 288 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Задачи:

- формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;
- получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;
- применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров;
- установление и обеспечения необходимого качества услуг;
- выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физика» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физические основы механики

Тема 1.1. Введение. Кинематика материальной точки и твердого тела.

Тема 1.2. Динамика

Раздел 2. Электричество и магнетизм

Тема 2.1. Электростатика

Тема 2.2. Электромагнетизм

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 3.1. Физические основы молекулярно-кинетической теории

Тема 3.2. Физические основы термодинамики

Раздел 4. Колебания и волны. Волновая и квантовая оптика

Тема 4.1. Колебания и волны

Тема 4.2. Волновая и квантовая оптика

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование системы знаний в области коллоидной химии в изучении общих закономерностей протекания физических и химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий; выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами и особенностями высокодисперсных коллоидных систем.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- изучение основных положений и законов коллоидной химии, основ теории химических и физико-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических и физических процессов и их влияние на скорость процесса;
- изучение общих закономерностей протекания в природе и технологии продуктов общественного питания
- умением проводить физико-химические исследования экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий и прогнозирования конечных результатов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Коллоидная химия» относится к дисциплинам базовой части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Теоретические основы коллоидной химии
- Тема 1: Предмет, задачи и методы коллоидной химии
- Тема 2: Дисперсные системы
- Тема 3: Термодинамика поверхностных явлений
- Раздел 2. Дисперсные системы.

Тема 4: Молекулярно-кинетические и оптические свойства дисперсных систем

Тема 5: Строение и электрический заряд частиц дисперсной фазы. Электрокинетические явления

Тема 6: Устойчивость и коагуляция дисперсных систем

Тема 7: Разные классы дисперсных систем

Тема 8: Мицеллярные дисперсные системы

Тема 9: Высокомолекулярные соединения (ВМС) и их растворы

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Методы контроля качества сырья и готовой продукции» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы контроля качества сырья и готовой продукции

Тема 1. Введение. Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Тема 2. Методы исследования сырья и пищевых продуктов, их классификация и области применения

Раздел 2. Методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 3. Органолептические методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 4. Физико-химические методы исследования

Тема 5. Физические методы исследования продовольственного сырья и готовой продукции

Тема 6. Аналитические (химические) методы исследования сырья и готовой продукции

Тема 7. Микробиологические методы исследования

Тема 8. Современные методы контроля качества и определения

показателей безопасности сырья и готовой продукции

Тема 9. Обработка, интерпретация и оформление полученных результатов исследований

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Тема 1.3 Прессующее оборудование

Тема 1.4 Весовое оборудование
Тема 1.5 Очистительное оборудование
Тема 1.6 Измельчительное оборудование
Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование
Тема 1.8 Холодильное оборудование
Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания
Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов
Тема 2.2 Аппараты для выпечки
Тема 2.3 Жарочное оборудование
Тема 2.4 Аппараты для выпечки
Тема 2.5 Водогрейное оборудование
Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

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

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

В задачи освоения дисциплины входит формирование представлений студентов:

- об организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- об организации обслуживания потребителей;
- об организации труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания

Тема 1.2 Организация продовольственного и материально – технического снабжения

Тема 1.3 Организация складского и тарного хозяйства

Тема 1.4 Структура производства

Тема 1.5 Оперативное планирование работы производства

Тема 1.6 Организация работы основных производственных цехов

Тема 1.7 Организация труда персонала на производстве

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Торговые помещения

Тема 2.2 Этапы организации обслуживания

Тема 2.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Тема 2.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 2.5 Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 2.6 Комплексная реорганизация системы школьного питания.

Дошкольное питание

Тема 2.7 Организация питания учащихся и работников производственных предприятий

Тема 2.8 Организация лечебного и диетического питания

Тема 2.9 Организация услуг питания в гостиницах

Тема 2.10 Организация услуг питания пассажиров в морских портах, на теплоходах и речных судах

Тема 2.11 Выездное ресторанное обслуживание (Catering)

Тема 2.12 Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров. организация услуг питания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 7 з.е., 252 часа

5. Промежуточная аттестация: курсовая работа, зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в процессе переработки пищевого сырья и полуфабрикатов; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи блюд.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными физико-химическими процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
- дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, формировании качественных показателей кулинарных изделий;
- изучить технологию приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;
- научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физико-химические изменения белков, жиров, углеводов при кулинарной обработке

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Тема 2. Способы и приемы кулинарной обработки

Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ

Тема 4. Изменения сахаров и крахмала

Тема 5. Изменения липидов

Раздел 2. Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

Тема 6. Изменения, происходящие в плодах и овощах при кулинарной обработке

Тема 7. Изменения, происходящие в мясе и мясопродуктах

Тема 8. Изменения, происходящие в рыбе и морепродуктах

Тема 9. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях

Раздел 3. Технология супов, соусов, блюд из овощей, круп, яиц и творога

Тема 10. Технология супов

Тема 11. Технология соусов

Тема 12. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

Тема 13. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

Раздел 4. Технология блюд из мяса, птицы, рыбы, напитков и холодных блюд

Тема 14. Технология блюд из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика

Тема 15. Технология блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Тема 16. Технология сладких блюд и напитков

Тема 17. Технология холодных блюд и закусок

Тема 18. Технология мучных кулинарных изделий

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: курсовая работа, зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов навыков работы с техническими и программными средствами для реализации информационно-коммуникационных технологий, получение навыков получения, хранения, поиска, систематизации, обработки и передачи, выбирать инструментальные средства для обработки экономической информации, необходимых для решения стандартных задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с теоретическими принципами организации информационных процессов, информационных технологий, и информационных систем в современном обществе;
- сформировать навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
- научить использовать компьютерные информационные технологии для поиска, обработки и систематизации информации;
- выработать способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Информационные технологии в сфере общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая характеристика автоматизированных информационных систем

Тема 1 Информационные ресурсы, информационные системы и их классификация

Тема 2 Базовые информационные процессы, их характеристика и модели

Тема 3 Теоретические основы разработки и развития информационных систем

Раздел 2. Информационные системы в профессиональной деятельности

Тема 4 Предметно-ориентированные информационные системы

Тема 5 Базы данных в информационных системах
Тема 6 Информационные системы управления предприятием
общественного питания
Тема 7 Технологии сети Интернет.
Тема 8 Интеллектуальные информационные системы.
Тема 9 Безопасность информационных систем

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. ВОЛЕЙБОЛ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и спорта и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков в зависимости от выбранного вида спорта, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности,
- самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- совершенствование спортивного мастерства студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Волейбол» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Развитие основных физических качеств, необходимых для жизнедеятельности и будущей профессии

Тема 1.1. Развитие физических качеств: выносливости, силы, быстроты движений, ловкости и гибкости.

Тема 1.2. Формирование психофизических качеств и свойств личности, необходимых будущему специалисту.

Тема 1.3. Включение подводящих и специальных упражнений в подвижные и учебные игры.

Раздел 2. Прием контрольных тестов для оценки уровня физической и профессионально-прикладной подготовленности

Тема 2.1. Контрольные тесты для определения уровня физической подготовленности студента: бег 100 м, 12-минутный бег, поднимание туловища.

Тема 2.2. Контрольные тесты для определения уровня профессионально-прикладной физической подготовленности: тест Руфье, проба Генчи, одновременное поднимание ног и туловища, лежа на животе или удержание туловища в горизонтальном положении, наклон туловища вперед из положения стоя.

Раздел 3. Обучение стойкам и перемещениям волейболиста, совершенствование навыка

Тема 3.1. Виды стоек волейболиста: высокая, средняя, низкая.

Тема 3.2. Соответствие стоек волейболиста техническим приемам: передаче мяча, нападающему удару, игровым действиям в защите.

Тема 3.3. Перемещения по игровой площадке приставным, скрестным, обычным шагом, боком, скачком, прыжками и их сочетаниями.

Раздел 4. Обучение верхней передаче мяча, совершенствование навыка

Тема 4.1. Верхняя передача мяча как основа нападающих действий.

Тема 4.2. Техника верхней передачи мяча.

Тема 4.3. Обучение верхней передаче мяча: имитация верхней передачи стоя, после перемещения вправо, влево, вперед, назад.

Тема 4.4. Верхняя передача мяча: на месте, над собой, в ограниченном пространстве, в парах, в парах после перемещения, в групповых упражнениях, через сетку.

Тема 4.5. Совершенствование навыка.

Раздел 5. Обучение нижней передаче мяча, совершенствование навыка

Тема 5.1. Нижняя передача мяча как основа защитных действий волейболиста.

Тема 5.2. Техника обучения нижней передаче мяча.

Тема 5.3. Обучение нижней передаче мяча: на месте, над собой, у стены, над собой в ограниченном пространстве, в парах, в парах после перемещения, в групповых упражнениях, через сетку.

Тема 5.4. Техника нижней, прямой передачи мяча.

Тема 5.5. Обучение нижней, прямой передаче мяча: имитация подбрасывания мяча; имитация передачи в целом.

Тема 5.6. Передача мяча с 3 и 6 метров от сетки; передача мяча в пределы площадки из-за лицевой линии, передача мяча на точность.

Раздел 6. Обучение верхней и нижней передаче двумя руками за голову, совершенствование навыка

Тема 6.1. Передача мяча двумя руками за голову в парах, в тройках, через сетку, на точность, стоя у стены в определенную зону площадки.

Тема 6.2. Совершенствование навыка.

Раздел 7. Обучение нижней подаче мяча

Тема 7.1. Нижняя подача мяча кулаком с собственного набрасывания.

Тема 7.2. Совершенствование навыка.

Раздел 8. Обучение верхней прямой подаче мяча, совершенствование навыка

Тема 8.1. подача мяча в парах, с 3 и 6 метров от сетки (с места подачи, на точность, на количество раз).

Тема 8.2. Совершенствование навыка.

Раздел 9. Обучение прямому нападающему удару (по ходу), совершенствование навыка.

Тема 9.1. Имитация нападающего удара.

Тема 9.2. Нападающий удар у стены, в парах, в прыжке через сетку с собственного набрасывания мяча, через сетку в один, два, три шага, через сетку из зоны 4 после передачи из зоны 3, из зоны 2 после передачи из зоны 3.

Тема 9.3. Совершенствование навыка.

Раздел 10. Обучение одиночному блокированию, совершенствование навыка.

Тема 10.1. Имитация блокирования у стены, у сетки, после перемещения вдоль сетки.

Тема 10.2. Блокирование мяча, подброшенного партнером с другой стороны сетки на расстоянии 10–30 см от нее.

Тема 10.3. Блокирование нападающих ударов в зонах 4, 3, 2.

Тема 10.4. Совершенствование навыка.

Раздел 11. Совершенствование изученных приемов в подвижных играх.

Тема 11.1. Подвижные игры для совершенствования технических приемов в волейболе: «пионербол», «два, четыре мяча через сетку», эстафеты с использованием технических приемов.

Раздел 12. Совершенствование изученных приемов в учебных играх.

Тема 12.1. Организация и проведение двусторонней игры в волейбол.

Тема 12.2. Правила игры. Организация блиц-турниров по волейболу в учебной группе.

Раздел 13. Прием контрольных тестов для оценки уровня специальной физической и технической подготовленности.

Тема 13.1. Контрольные тесты для оценки уровня специальной физической и технической подготовленности обучающихся.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. БАСКЕТБОЛ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной значимости физической культуры и спорта и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков в зависимости от выбранного вида спорта, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности,
- самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- совершенствование спортивного мастерства студентов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Баскетбол» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Специфические особенности баскетбола как вида двигательной деятельности

Тема 1.1. Требования, которые предъявляет баскетбол к физическим кондициям занимающегося.

Тема 1.2. Ведущие физические качества и двигательные способности, характерные для баскетбола.

Тема 1.3. Средства и методы развития специальной физической

подготовленности. Развитие специальной выносливости, скоростно-силовых, координационных способностей, ловкости, точности, прыгучести, ориентировки

Тема 1.4. Стартовые рывки с места.

Тема 1.5. Бег спиной и боком (правым, левым).

Тема 1.6. Рывки из различных исходных положений.

Тема 1.7. Бег с быстрой сменой направления.

Тема 1.8. Прыжки. С места толчком двумя ногами, с доставанием высоко подвешенных предметов (края сетки, щита, кольца и т.п.) одной и двумя руками; то же в движении толчком одной ногой (левой, правой). Серийные прыжки на максимальную высоту, прыжки в глубину с последующим выпрыгиванием вверх и доставанием предметов, рывками и бегом к ориентирам.

Тема 1.9. Комбинированные упражнения с двумя/тремя мячами при встречном, параллельном, противоположном передвижениях, движении по кругу, восьмерке; передача мяча от одного, двух и трех партнеров. Салки с непрерывным ведением мяча одной и другой рукой по зрительному, слуховому или условному сигналу.

Раздел 2. Методика развития специальной быстроты в баскетболе

Тема 2.1. Сущность понятия скоростные способности, виды, факторы их определяющие.

Тема 2.2. Основы методики развития специальной быстроты движений и скоростных способностей.

Тема 2.3. Средства и методы развития специальной быстроты, принципы определения и увеличения нагрузки интенсивности.

Тема 2.4. Диагностика специальных скоростных способностей в многолетней подготовке баскетболистов.

Тема 2.5. Методика развития специальной быстроты движений, скоростных способностей на этапах многолетней подготовки спортсменов.

Тема 2.6. Организация и методика проведения учебно-тренировочного занятия, направленного на воспитание специальной быстроты движений.

Раздел 3. Методика развития специальной выносливости в баскетболе

Тема 3.1. Понятие о специальной выносливости, факторы определяющие выносливость, сенситивные периоды развития.

Тема 3.2. Методика и особенности развития специфических типов выносливости.

Тема 3.3. Средства и методы развития специальной выносливости, принципы определения и увеличения нагрузки и интенсивности.

Тема 3.4. Диагностика специальной выносливости на этапах многолетней подготовки баскетболистов.

Тема 3.5. Организация и методика проведения учебно-тренировочного занятия, направленного на развитие специальной выносливости.

Раздел 4. Техника нападения

Тема 4.1. Техника передвижений: перемещение в защитной стойке приставными шагами; перемещение в защитной стойке приставными

шагами; перемещение в защитной стойке по заданию (по прямым линиям, разметки, «зигзагом» и пр.); перемещение в защитной стойке с повторением действий партнера; перемещение в защитной стойке с применением остановок.

Тема 4.2. Сочетание различных способов перемещения с остановками и поворотами.

Тема 4.3. Передвижение в защитной стойке против игрока с мячом.

Тема 4.4. Совершенствование навыков.

Раздел 5. Техника владения мячом

Тема 5.1. Ловля мяча двумя руками у груди на месте.

Тема 5.2. Ловля мяча одной рукой.

Тема 5.3. Передача мяча двумя руками от груди.

Тема 5.4. Передача мяча одной рукой от плеча.

Тема 5.5. Передача мяча двумя руками от головы.

Тема 5.6. Передача мяча двумя руками от груди в движении.

Тема 5.7. Обучение ведению мяча.

Тема 5.8. Бросок мяча одной рукой от плеча.

Тема 5.9. Бросок мяча одной рукой сверху.

Тема 5.10. Бросок двумя руками от груди.

Тема 5.11. Броски мяча в движении.

Тема 5.12. Бросок мяча одной рукой в прыжке.

Тема 5.13. Совершенствование навыка.

Раздел 6. Техника защиты

Тема 6.1. Обучение технике овладения мячом и противодействию.

Тема 6.2. Вырывание мяча.

Тема 6.3. Выбивание мяча из рук соперника.

Тема 6.4. Выбивание мяча во время ведения.

Тема 6.5. Перехват мяча при передаче мяча.

Тема 6.6. Перехват мяча при ведении.

Тема 6.7. Накрывание мяча при броске.

Тема 6.8. Овладение мячом в борьбе за отскок у своего щита.

Тема 6.9. Совершенствование навыков.

Раздел 7. Подготовка и проведение соревнований

Тема 7.1. Правила соревнований.

Тема 7.2. Подготовка спортсооружений, оборудования, инвентаря и формы к соревнованиям.

Тема 7.3. Положение о соревнованиях и смета.

Тема 7.4. Судейская бригада. Проведение судейской коллегии и составление отчета о проведении соревнований.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ. АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - максимально возможное развитие жизнеспособности студента, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования генетически заложенных и имеющихся в наличии его двигательных возможностей и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта.

Задачи освоения дисциплины:

- укрепление здоровья, ликвидация или стойкая компенсация нарушений, вызванных заболеванием;
- улучшение показателей физического развития;
- освоение жизненно важных двигательных умений, навыков, качеств;
- постепенная адаптация организма к воздействию физических нагрузок, расширение диапазона функциональных возможностей организма;
- закаливание и повышение сопротивляемости защитных сил организма;
- формирование волевых качеств личности и интереса к регулярным занятиям физической культурой;
- воспитание сознательного и активного отношения к ценности здоровья и здоровому образу жизни;
- овладение комплексами упражнений, благоприятно воздействующими на состояние организма обучающегося, с учетом имеющегося у него заболевания;
- обучение правилам подбора, выполнения и самостоятельного формирования комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики с учетом рекомендаций врача и педагога;
- обучение способам самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера;
- соблюдение правил личной гигиены, рационального режима труда и отдыха, полноценного и рационального питания;
- знание основ физической культуры и здорового образа жизни;
- владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту. Адаптивная физическая культура» относится к обязательной части

Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Адаптивное физическое воспитание

Тема 1.1 Предмет и задачи адаптивного физического воспитания

Тема 1.2 Организация адаптивного физического воспитания

Тема 1.3 Классификация средств и методов адаптивного физического воспитания

Раздел 2. Адаптивная двигательная рекреация

Тема 2.1 Функции адаптивной двигательной рекреации.

Тема 2.2 Основная задача адаптивной двигательной рекреации

Тема 2.3 Направления адаптивной двигательной рекреации

Раздел 3. Адаптивный спорт

Тема 3.1 Функции и задачи адаптивного спорта

Тема 3.2 Направления развития адаптивного спорта

Тема 3.3 Параолимпийское движение

Тема 3.4 Сурдлимпийское движение

Раздел 4. Креативные (художественно-музыкальные) телесно-ориентированные виды двигательной активности

Тема 4.1 Основная цель креативных телесно-ориентированных видов двигательной активности

Тема 4.2 Функции креативных телесно-ориентированных видов двигательной активности

Тема 4.3 Характерные черты креативных телесно-ориентированных видов двигательной активности

Раздел 5. Коррекция недостатков физического развития

Тема 5.1 Коррекция недостатков дыхательной системы

Тема 5.2 Профилактика инфекций и респираторных заболеваний

Тема 5.3 Комплекс упражнений для выработки устойчивого навыка осанки

Тема 5.4 Специальные корригирующие упражнения для укрепления мышц спины и передней части туловища

Тема 5.5 Коррекция различных форм сердечно-сосудистой недостаточности дыхательной системы

Раздел 6. Активизация функций сердечно-сосудистой системы

Тема 6.1 Положение о медицинской реабилитации

Тема 6.2 Применение комплексной физической активности больных сердечно-сосудистой патологией

Тема 6.3 Этапность дыхательной гимнастики

Тема 6.4 Утренняя и общеразвивающая гимнастика

Раздел 7. Коррекция и совершенствование координационных способностей согласованности движений

Тема 7.1 Развитие коррекционных способностей у студентов с нарушением зрения

Тема 7.2 Развитие коррекционных способностей у студентов с нарушением слуха

Тема 7.3 Обучение новым разнообразным движением с постепенным увеличением их коррекционных сложности

Тема 7.4 Воспитание способностей перестраивать двигательную деятельность в условиях внезапно меняющейся обстановки

Тема 7.5 Повышение пространственной, временной и силовой точности движения на основе двигательных ощущений и –восприятия

Раздел 8. Подвижные игры.

Тема 8.1 Подвижные игры для студентов с нарушением слуха

Тема 8.2 Подвижные игры для студентов с нарушением зрения

Тема 8.3. Подвижные игры для студентов с нарушением опорно-двигательным аппаратом

Раздел 9. Профилактическая, оздоровительная гимнастика, ЛФК

Тема 9.1 Цели и задачи гимнастики оздоровительной направленности

Тема 9.2 Методологические основы оздоровительной гимнастики

Тема 9.3 Методические принципы оздоровительно - развивающей гимнастики

Тема 9.4 Виды гимнастики оздоровительно-кондиционной направленности

Тема 9.5. Методические указания к выполнению гимнастических упражнений

Раздел 10. Легкая атлетика адаптивные формы и виды

Тема 10.1 Показания и противопоказания к выполнению легко-атлетических упражнений

Тема 10.2 Ходьба и её разновидности

Тема 10.3 Бег и его разновидности

Раздел 11. Общая физическая подготовка - адаптивные формы и виды

Тема 11.1 Цель форм адаптивная физическая подготовка

Тема 11.2 Занятие в режиме учебного дня

Тема 11.3 Физкультминутки в обще-образовательных занятиях

Тема 11.4 Физкультурные праздники: викторины и конкурсы

Тема 11.5 Занятия ЛФК в лечебных учреждениях

Раздел 12. Аэробика (адаптивная)

Тема 12.1 Фитбол – аэробика

Тема 12.2 Использование средств -аэробики в адаптивной физической культуре

Тема 12.3 Танцевальная аэробика как средство повышения адаптивных возможностей студентов

Раздел 13. Спортивные игры (адаптивные виды)

Тема 13.1 Баскетбол в инвалидной коляске

Тема 13.2 Голбол

Тема 13.3 Волейбол сидя

Тема 13.4 Радиальный баскетбол

4. Общая трудоемкость дисциплины: 328 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах микробиологии продовольственных товаров.

Основные задачи освоения дисциплины:

- реализация требований по проблемам технологии продукции и общественного питания;
- приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Микробиология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов

Тема 1. Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов.

Тема 2. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека

Раздел 2. Микробиология продовольственных групп товаров

Тема 3. Микробиология мяса и мясной продукции.

Тема 4. Микробиология молока и молочных продуктов

Тема 5. Микробиология яиц и яичной продукции

Тема 6. Микробиология рыбы и рыбной продукции.

Тема 7. Микробиология муки, зерна и круп.

Тема 8. Микробиология плодов и овощей.

Тема 9. Микробиология баночных консервов.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровье и сбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам-технологам при организации общественного питания обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности при производстве и хранении безопасных продуктов.

Задачи: изучение общих положений и нормативно-законодательной базы, этапов гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапов ее проведения, структуры, санитарно-технического устройства и организации работы предприятия общественного питания, санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания, освоение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы гигиены питания

Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Тема 3. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного питания

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

Раздел 2. Санитарный режим на предприятиях отрасли

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

Тема 6. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю, таре, упаковочным материалам

Тема 7. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

Тема 8. Гигиенические особенности организации питания различных групп населения

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - ознакомить учащихся с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом дисциплины, а также привитие навыков и умений необходимых для последующего изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Задачи освоения дисциплины:

- 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.
- 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, повышению культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.
- 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инженерная графика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет начертательной геометрии

Тема 2. Основные правила выполнения и оформления чертежей по ЕСКД

Тема 3. Основы инженерной графики

Тема 4. Изображение объектов на технических чертежах

Тема 5. Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование у обучающихся способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Задачи освоения дисциплины (модуля):

- изучить технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- приобрести умения и навыки организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот по производству на предприятии питания с учетом основ товароведения продовольственных товаров;

- приобрести умения и навыки использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

Тема 1. Потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров

Тема 2. Классификация, кодирование и маркировка продовольственных товаров

Тема 3. Проблемы хранения и основы консервирования

продовольственных товаров

Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Тема 4. Классификация, ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества зерномучных товаров

Тема 5. Потребительские свойства, классификация, экспертиза качества, хранение свежих и переработанных плодов, овощей, грибов

Тема 6. Потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров

Тема 7. Классификация, формирование качества, ассортимент вкусовых товаров

Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Тема 8. Классификация, ассортимент, экспертиза качества и хранение пищевых жиров

Тема 9. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества молока и молочных продуктов

Тема 10. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества, ассортимент мяса и мясных продуктов

Тема 11. Ассортимент, потребительские свойства, экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов

Тема 12. Классификация, потребительские свойства, экспертиза качества яиц и яичных товаров

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

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

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: Получения базовых знаний по обеспечению качества продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов из него. Формирование у студентов умений по организации и эффективному осуществлению контроля показателей безопасности животного и растительного сырья, а так же готовой продукции. Знания об источниках и путях загрязнения сырья и пищевых продуктов, о мерах профилактики загрязнений и контроле показателей безопасности продовольственного сырья.

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. пищевой продукции: ксенобиотиками химического и биологического происхождения; микроорганизмами и их метаболитами; химическими элементами; веществами и соединениями, загрязнение диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; генетически модифицированных организмов (ГМО); основных способов детоксикации в пищевой индустрии.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Тема 2. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых

продуктов

Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Тема 4. Загрязнение химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

Тема 5. Загрязнение диоксинами и полигалогенированными углеводородами, радиоактивное загрязнение

Тема 6. Контроль за использованием пищевых добавок. Генетически модифицированные источники пищи

Тема 7. Способы детоксикации

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

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

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи освоения дисциплины:

- приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
- приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;
- приобретение навыков и умений разработки и оформления нормативных документов;
- приобретение навыков оценки правильности оформления и подлинности сертификатов;
- приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;
- приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1.1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Тема 1.2. Методические основы стандартизации

Тема 1.3. Национальная система стандартизации России
Тема 1.4. Нормативные документы в области стандартизации
Тема 1.5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации

Раздел 2. Метрология

Тема 2.1. Основы технических измерений

Тема 2.2. Характеристика средств измерений

Тема 2.3. Система обеспечения единства измерений в РФ

Раздел 3. Сертификация продукции

Тема 3.1. Оценка и подтверждение соответствия

Тема 3.2. Система подтверждения соответствия в России

Тема 3.3. Сертификация продукции и услуг

Тема 3.4. Сертификация систем менеджмента качества

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

Задачи освоения дисциплины:

- изучить способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование;
- изучить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;
- сформировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Холодильная техника и технология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Холодильная техника

Тема 1. Введение. Способы получения холода

Тема 2. Льдотехника

Тема 3. Холодильные машины и установки

Раздел 2. Холодильная технология

Тема 4. Основы консервирования пищевых скоропортящихся продуктов холодом

Тема 5. Технология охлаждения и замораживания пищевых продуктов

Тема 6. Холодильное хранение пищевых продуктов

Раздел 3. Технические средства холодильной технологии

Тема 7. Стационарные холодильники, их устройство и эксплуатация
Тема 8. Торговое холодильное оборудование
Тема 9. Холодильный транспорт

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

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

1. Цель и задачи освоения 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.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные положения и научные основы предмета

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

Тема 1.2 Основные закономерности протекания технологических процессов

Тема 1.3 Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Раздел 2. Гидромеханические прессы

Тема 2.1 Основы гидравлики

Тема 2.2 Перемещение жидкостей и газов

Тема 2.3 Перемешивание и смешивание

Раздел 3. Тепловые процессы

Тема 3.1 Основы теплопередачи

Тема 3.2 Нагревание и охлаждение

Тема 3.3 Выпаривание

Тема 3.4 Конденсация

Раздел 4. Массообменные процессы

Тема 4.1 Теоретические основы процесса массопередачи

Тема 4.2 Абсорбция

Тема 4.3 Адсорбция

Тема 4.4 Перегонка и ректификация

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
- проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология мучных кондитерских изделий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы производства мучных кондитерских изделий

Тема 1. Мучные кондитерские изделия, пищевая ценность

Тема 2. Сырье для производства мучных кондитерских изделий

Тема 3. Тесто и способы его разрыхления

Раздел 2. Ассортимент и технология мучных кондитерских изделий

Тема 4. Бисквитное тесто и изделия из бисквитного теста

Тема 5. Песочное тесто и изделия из песочного теста

Тема 6. Слоеное и пряничное тесто

Тема 7. Заварное и вафельное тесто

Тема 8. Воздушное и миндальное тесто

Тема 9. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Управление персоналом» подготовлена с целью помочь студенту получить знания в области кадровой политики на предприятиях общественного питания. С точки зрения современного менеджмента - улучшение использования кадровых ресурсов принято рассматривать как главный резерв повышения эффективности хозяйственной деятельности. В этой связи особую актуальность приобретают вопросы управления персоналом, вопросы подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала, а также развития организации и обучения сотрудников в индустрии питания.

Задачи дисциплины:

- исследование персонала как объекта управления;
- изучение роли и места управления персоналом в системе управления предприятием общественного питания;
- формирование и реализация кадровой политики;
- создание современной службы управления персоналом и ее кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение;
- овладение методами диагностики профессиональной пригодности работников;
- стимулирование трудовой деятельности и мотивации труда на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Место и роль управления персоналом в системе управления организацией общественного питания

Тема 2. Служба управления персоналом: структура и функции

Тема 3. Рынок труда в системе рыночного хозяйства

Тема 4. Планирование трудовых ресурсов организации

Тема 5. Технология найма и отбора. Адаптация персонала на предприятиях общественного питания

Тема 6. Деловая оценка персонала в организации

Тема 7. Движение и развитие персонала организации общественного питания

Тема 8. Разработка программ стимулирования труда работников предприятия общественного питания

Тема 9. Мобильность персонала организации

Тема 10. Кадровые стратегии и политика организации общественного питания

Тема 11. Эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

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

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Задачами дисциплины является:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Документация, регулирующая осуществление производственного контроля

Тема 2. Совершенствование организации производственного контроля

Тема 3. Научные основы производственного контроля
Тема 4. Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания
Тема 5. Программа (план) производственного контроля
Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в формировании знаний и навыков ведения документальной отчётности технолога, заведующего производством, начальника цеха на предприятиях общественного питания.

Задачами изучения дисциплины является изучение видов, форм и правил ведения документов на производстве.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Учет и отчетность на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учета.

Тема 1. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета

Тема 2 Документация и инвентаризация

Тема 3 Ценообразование в предприятиях общественного питания

Раздел 2. Бухгалтерский учет и отчетность на предприятиях общественного питания

Тема 4 Учёт сырья, товаров и тары в кладовых

Тема 5 Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции

Тема 6 Учёт сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции

Тема 7 Учет расчетов по оплате труда

Тема 8 Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов

Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов

Тема 10. Учетная политика организации (предприятия)

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания в области барного дела.

Задачи освоения дисциплины:

- обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;
- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение истории и этапов развития культуры потребления напитков в культуре разных народов;
- освоение подходов к изучению культуры потребления напитков в культуре разных народов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачи напитков в разных странах мира;
- исследование роли религии в формировании потребления напитков;
- воспитание у студентов культуры потребления напитков как части общечеловеческой культуры.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Барное дело» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах

Тема 1. Введение. Общая характеристика процесса обслуживания в барах

Тема 2. Основные сведения о баре

Тема 3. Материально-техническая база обслуживания бара

Тема 4. Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Тема 5. Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями

Тема 6. Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт

Раздел 2. Классификация и методы приготовления напитков смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и

Тема 7. Классификация и методы приготовления безалкогольных коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов

Тема 8. Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании

Тема 9. Организация труда обслуживающего персонала бара

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии приготовления блюд для решения проблем питания отдельных групп населения.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- изучение основных групп пищевых продуктов как сырья для производства блюд специализированного питания;
- изучение принципов специализированного питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического и др.);
- отработка технологии блюд для групп населения, нуждающихся в специальных видах питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология специальных видов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы специальных видов питания

Тема 1. Основные принципы рационального питания

Тема 2. Особенности организации специальных видов питания

Тема 3. Сырье для производства специальных видов питания

Раздел 2. Ассортимент и технология специальных видов питания

Тема 4. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд детского питания

Тема 5. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания

Тема 6. Технология блюд лечебно-профилактического питания

Тема 7. Рационы специализированного питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология ресторанной продукции» заключается в приобретении теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;
- изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.
- определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;
- изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;
- рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни

Тема 3. Ресторанный дизайн блюд

Раздел 2. Ассортимент блюд ресторанной кухни: характеристика и технология приготовления

Тема 4. Холодные блюда и закуски: бутерброды, закуски из мясной и

рыбной гастрономии, салаты

Тема 5. Салаты в ресторанной кухне.

Тема 6. Горячие закуски в ресторанной кухне

Тема 7. Супы и соусы в ресторанной кухне

Тема 8. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Тема 9. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Тема 10. Напитки в ресторанной кухне

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального назначения с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины:

- обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;
- подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции функционального назначения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы получения функциональных продуктов питания

Тема 1. Государственная политика в области здорового питания. Функциональное питание. Альтернативные теории питания

Тема 2. Классификация продуктов функционального питания. Характеристика ингредиентов функционального питания

Тема 3. Пищевые и биологически активные добавки

Тема 4. Микробиологические и технологические основы получения функциональных продуктов питания

Раздел 2. Производство функциональных продуктов питания

Тема 5. Функциональные продукты питания для спортсменов, детей и людей пожилого возраста

Тема 6. Производство напитков функционального назначения. Контроль качества функциональных продуктов питания

Тема 7. Производство мучных кондитерских и хлебобулочных изделий функционального назначения

Тема 8. Производство функциональных продуктов питания с использованием мясного, молочного и рыбного сырья

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
- дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
- дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;
- научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные положения и нормативы расчета при проектировании предприятий общественного питания

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания»

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Тема 3. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Раздел 2. Технологические расчеты при проектировании предприятий

Тема 4. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания

Тема 5. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания

Раздел 3. Расчет площадей помещений

Тема 6. Расчет площадей помещений предприятий общественного питания

Раздел 4. Планировочные решения при проектировании

Тема 7. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Тема 8. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – овладение теоретическими, методическими и практическими знаниями и навыками в области стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- сформировать представления о предпосылках, сущности, концепциях, моделях, функциях, основных элементах стратегического планирования предприятий питания в рыночной экономике;
- овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;
- приобрести навыки комплексного исследования в рамках стратегического планирования на предприятии общественного питания, начиная с процесса целеполагания, заканчивая разработкой стратегического плана и его реализацией;
- развить способности к получению, систематизации, обобщению, комплексному анализу и критическому осмыслению информации, необходимой для разработки стратегии развития предприятия питания, формирования стратегического плана, выбору путей и методов его реализации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Стратегическое планирование: общие понятия и определения

Тема 2. Этапы формирования стратегического плана на предприятии общественного питания

Тема 3. Методологические принципы и методические вопросы проведения стратегического анализа предприятия питания

Тема 4. Процесс целеполагания как этап стратегического планирования

Тема 5. Модели стратегического выбора

Тема 6. Реализация стратегии как процесс управления стратегическими изменениями

Тема 7. Стратегический контроллинг

4. Общая трудоемкость дисциплины: 6 з.е., 216 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Обучение студентов основам экологии и принципам рационального природопользования, развитие у них чувства ответственности за сохранность природы и бережное отношение к окружающей среде.

Задачами дисциплины «Экология» является

- дать знания по общетеоретическим вопросам экологии, по основным законам развития и функционирования биологических объектов различных уровней организации живой материи;
- сложить представление о проблеме «человек – общество – окружающая среда», о теоретических и практических вопросах влияния окружающей среды на жизнедеятельность человека;
- ознакомить с важнейшими глобальными экологическими проблемами современности и путями их решения;
- дать знания об экологических принципах и формах рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
- выработать экологическое мышление на основе теоретических представлений, законов и понятий общей и прикладной экологии;
- способствовать развитию экологической культуры для сбережения, охраны и приумножения богатств природы.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Организация производства и обслуживания в индустрии питания.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экологии.

Тема 1. Предмет экологии. Учение о биосфере, ее структуре и функциях

Тема 2. Биотическая структура экосистем. Взаимоотношения организмов с окружающей средой

Тема 3. Глобальные проблемы окружающей среды

Тема 4. Водные ресурсы и их рациональное использование

Тема 5. Региональные и глобальные проблемы загрязнения атмосферы

Раздел 2. Демозкология и вопросы загрязнения и способы утилизации.

Тема 6. Проблемы роста народонаселения

Тема 7. Технологии водоочистки и утилизации твердых бытовых отходов

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является получение студентами знаний об основах рационального питания, основных компонентах пищи, макро- и микронутриентах.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение терминологии в области физиологии питания, классификации и функции пищевых нутриентов,
- изучение принципов оптимального питания человека,
- овладение практическими навыками составления меню и рационов, работы с нормативными документами международного и отечественного уровней в области питания человека, оценки рационов питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физиология питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физиологическая роль основных компонентов пищи

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиология питания»

Тема 2. Физиологическая роль белков в организме человека

Тема 3. Жиры и углеводы, значение в питании

Тема 4. Физиологическая роль витаминов и минеральных веществ

Раздел 2. Физиология питания и здоровье человека

Тема 5. Пищеварительная система и процессы пищеварения

Тема 6. Обмен веществ и энергии

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы здорового питания» является использование в практической работе бакалавров знаний о правильном питании и формировании здорового рациона.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение роли основных пищевых веществ продуктов;
- расчет калорийности рациона питания;
- рассмотрение видов энергетических затрат человека.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физиологическая роль основных компонентов пищи

Тема 1. Роль основных компонентов пищи в питании человека

Тема 2. Роль витаминов в питании и жизнедеятельности человека

Тема 3. Минеральные вещества и их роль в питании

Раздел 2. Питание и метаболизм

Тема 4. Значение воды для организма человека

Тема 5. Антипищевые и защитные компоненты пищи

Тема 6. Обмен веществ и энергии

Тема 7. Рациональное питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 3 з.е., 108 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоятельно принимать управленческие решения по анализу конъюнктуры рынка, планированию маркетинга, оценке эффективности маркетинговых мероприятий, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Задачи:

- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- изучение методологии планирования маркетинга и его организации на предприятии;
- приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Продвижение товаров и услуг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 основной профессиональной образовательной программы – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Роль и место продвижения товаров и услуг в маркетинговой деятельности организации производства и обслуживания в индустрии питания

Тема 2. Система товародвижения и управление каналами распределения

Тема 3. Маркетинговые исследования и информация

Тема 4. Товарная политика производства и обслуживания в индустрии питания

Тема 5. Ценовая политика в комплексе маркетинга

Тема 6. Формирование коммуникационной политики предприятия общественного питания

Тема 7. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины является овладение студентами знаниями и действиями по стратегическому планированию и организации бизнес-процессов, направленными на совершенствование управления и стратегический рост компаний на региональных рынках.

Задачи дисциплины:

- изучение сущности высокоэффективного бизнеса;
- выявление особенностей процессов стратегического планирования в корпорации и подразделениях;
- освоение процесса стратегического планирования бизнеса;
- организация бизнес-процессов;
- разработка бизнес-проекта и бизнес-планирование с целью реализации стратегии развития корпорации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 основной профессиональной образовательной программы – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы конкурентоспособности

Тема 1. Сущность понятий конкуренция и конкурентоспособность: виды, структура, формы, теоретические модели

Тема 2. Конкуренция как объект теории и практики менеджмента

Тема 3. Теории конкурентоспособности

Тема 4. Иерархическая структура конкурентоспособности

Тема 5. Эволюция концепций конкурентных преимуществ

Тема 6. Методы оценки конкурентоспособности

Раздел 2. Механизм совершенствования конкурентоспособности

Тема 7. Конкурентные рынки и их структура

Тема 8. Конкурентные стратегии

Тема 9. Формирование конкурентной среды в регионе

Тема 10. Развитие конкурентных преимуществ в различных рыночных

ситуациях

Тема 11. Техническое регулирование как фактор конкурентоспособности

Раздел 3. Инструменты управления конкурентоспособностью

Тема 12. Концепции управления, влияющие на конкурентоспособность

Тема 13. Человеческий ресурс повышения конкурентоспособности

Тема 14. Маркетинговые технологии повышения конкурентоспособности

Тема 15. Инновационный менеджмент как фактор конкурентоспособности

Тема 16. Система управления качеством – фактор повышения конкурентоспособностью

Тема 17. Финансовые инструменты управления конкурентоспособностью

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы деятельности предприятия питания
Тема 1. Предприятие и управление им в рыночной экономике
Тема 2. Сырьевая база и экономические ресурсы предприятия питания
Раздел 2. Управление деятельностью предприятия питания
Тема 3. Формирование объемов деятельности предприятия питания
Тема 4. Управление расходами предприятия питания
Тема 5. Управление доходами, прибылью и финансовым состоянием предприятия питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
- формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
- приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономика и управление производством» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

- Тема 1. Предприятие в системе рыночных отношений
- Тема 2. Организационная структура управления предприятием
- Тема 3. Производственная структура предприятия. Типы производства
- Тема 4. Производственный процесс и его структура
- Тема 5. Методы организации производства
- Тема 6. Основные фонды предприятия
- Тема 7. Производственная мощность предприятия
- Тема 8.оборотные средства предприятия
- Тема 9. Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда
- Тема 10. Себестоимость продукции и издержки обращения
- Тема 11. Финансовые результаты деятельности предприятия

4. Общая трудоемкость дисциплины: 5 з.е., 180 часов

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» является освоение обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Для этого необходимо решение следующих задач:

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Кухни стран СНГ

Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины

Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Раздел 2. Кухни стран Европы, Азии, Японии, арабская кухня

Тема 4. Итальянская кухня

Тема 5. Французская кухня

Тема 6. Кухня стран Центральной Европы

Тема 7. Кухня Китая и Кореи

Тема 8. Кухня Японии

Тема 9. Арабская кухня

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЕННЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология производства фирменных национальных блюд» заключается в приобретении теоретических знаний и практических навыков в вопросах, касающихся значения питания жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов.

Задачи дисциплины – изучение ассортимента потребляемых продуктов питания, основных приемов механической и кулинарной обработки продуктов, технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий фирменных национальных блюд.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства фирменных национальных блюд» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные технологические принципы производства фирменных национальных блюд

Тема 1. Введение. Состояние и основные направления развития национальных кулинарных традиций

Раздел 2. Ассортимент фирменных национальных блюд: характеристика и технология приготовления

Тема 2. Особенности технологии приготовления фирменных национальных холодных блюд и закусок

Тема 3. Особенности технологии приготовления фирменных национальных горячих блюд и закусок

Тема 4. Особенности технологии приготовления фирменных национальных мучных кулинарных изделий.

Тема 5. Особенности технологии приготовления национальных напитков

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ построения и анализа дизайна предприятий индустрии питания, формирования навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об основных понятиях, терминах и определениях, современных стилях в области дизайна предприятий индустрии питания;
- формирование умений и навыков определения и осуществления этапов оформления предметно-пространственной организации интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Дизайн интерьера предприятий индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие об интерьере, его элементы и роль в коммерческой деятельности современного предприятия индустрии питания

Тема 2. Интерьер как композиция внутреннего пространства

Тема 3. Предметно-пространственная организация интерьера.
Психология восприятия интерьера

Тема 4. Стиль в интерьере

Тема 5. Естественное и искусственное освещение

Тема 6. Элементы декорирования интерьера. Цвет в интерьере.
Фитодизайн

Тема 7. Формирование дизайн - концепции интерьера современного

предприятия индустрии питания

Тема 8. Взаимосвязь дизайна среды и дизайна процессов

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

- формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна предприятий питания;
- формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;
- формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Фирменный стиль предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05 основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

3. Содержание дисциплины

Тема 1. Понятие о фирменном стиле, его элементы, носители, правила разработки

Тема 2. Роль фирменного стиля в коммерческой деятельности современного предприятия питания

Тема 3. Правила использования цвета и освещения при разработке фирменного стиля

Тема 4. Фирменный стиль в интерьере. Формирование дизайн – концепции интерьера современного предприятия общественного питания

Тема 5. Проектирование фирменного стиля предприятия питания

Тема 6. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятия питания

4. Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е., 144 часов

5. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: углубленное изучение теоретических и практических основ развития кооперации, ее роли в современной экономической системе, особенностей организации кооперативных отношений в отраслях экономики.

Задачи: - формирование знаний о сущности теории развития кооперации, кооперативного движения, о роли кооперации в современной экономической системе;

- исследование этапов формирования и развития кооперативной теории и кооперативного движения в мире, в России;

- изучение сущности, правовых, организационно-экономических основ развития потребительской, сельскохозяйственной и других видов кооперации в России, мер государственной поддержки развития кооперации, формирование у студентов практических навыков по учреждению и организации деятельности кооперативов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория и практика кооперации» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока «Факультативные дисциплины» (модули) основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы кооперации

Тема 1.1. Сущность теории развития кооперации и кооперативного движения

Тема 1.2. Этапы формирования и развития теории кооперации и кооперативного движения в мире. Россия и международное кооперативное движение

Тема 1.3. Концептуальная значимость, практическая актуальность кооперативного сектора экономики в современной экономической системе

Раздел 2. Правовые, организационно - экономические основы кооперации

Тема 2.1 Сущность, правовые, организационно-экономические основы развития потребительской кооперации в России

Тема 2.2. Сущность сельскохозяйственной кооперации. Правовые, организационно-экономические основы формирования и функционирования

производственных сельскохозяйственных кооперативов

Тема 2.3. Развитие сельскохозяйственной потребительской кооперации
в России и в Республике Татарстан

Тема 2.4. Государственная поддержка развития кооперации

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТАТАРСКИЙ ЯЗЫК»

Дисциплина «Татарский язык» носит коммуникативно-ориентированный и профессионально направленный характер. Основной целью дисциплины является обучение практическому владению языком для активного применения татарского языка в профессиональном общении. Практическое владение языком предполагает умение пользоваться наиболее употребительными языковыми средствами в четырех видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме для осуществления деловых контактов фирмами и предприятиями, для составления деловых документов, а также для самостоятельной работы со специальной литературой на татарском языке с целью получения профессиональной информации.

Наряду с практической целью, дисциплина «Татарский язык» ставит также общеобразовательные и воспитательные цели. Общеобразовательные цели направлены на развитие интеллектуальных способностей студентов. Воспитательные цели призваны осуществлять повышение общей культуры студентов, а также культуры речи на родном языке; расширение кругозора студентов, их знания о культуре и традициях татарского народа.

Достижение общей цели требует решения частных задач. Приобретение студентами языковой и коммуникативной компетенции с целью успешного использования татарского языка в их будущей профессиональной деятельности предполагает развитие в процессе обучения следующих навыков: устной речи на общебытовые и профессиональные темы (диалог, сообщение, доклад, дискуссия); чтение специальной литературы с целью поиска необходимой информации; ознакомление с основами реферирования, аннотирования и перевода литературы по широкому профилю специальности; письма для ведения деловой переписки. Изучение студентами произносительных норм, грамматических явлений, синтаксических структур, правил словообразования и сочетаемости слов татарского языка, а также усвоение лексико-фразеологического материала осуществляются в процессе работы над связными, законченными в смысловом отношении текстами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Татарский язык» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока «ФТД. Факультативные дисциплины» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Грамматические характеристики татарского языка: общее и специфическое

Тема 1. История графики. Фонетика. Особенности татарского языка

Тема 2. Глагол в татарском языке

Тема 3. Имя существительное. Множественное число. Категория принадлежности

Тема 4. Падежи в татарском языке

Тема 5. Имя прилагательное в татарском языке

Тема 6. Некоторые специфические грамматические конструкции в татарском языке

Тема 7. Разговорные формулы в татарском языке

Раздел 2. Стилистика и функциональные особенности использования татарского языка в профессиональной коммуникации

Тема 8. Функциональные стили и классификация современного делового татарского языка

Тема 9. Официально-деловой стиль татарского языка

Тема 10. Публицистический стиль в татарском языке. Особенности разговорного стиля. Ораторская речь

Тема 11. Культура речи современного специалиста

Тема 12. Работа с двуязычными и терминологическими словарями

4. Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е., 72 часа

5. Промежуточная аттестация: зачет

