

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

**АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

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

**Направленность: ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И
ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — формирование у студентов комплексного представления об историческом развитии России, ее месте и роли во всемирном историческом процессе.

Задачи освоения дисциплины:

- усвоение студентами закономерностей всемирно-исторического процесса;
- показать роль России в системе международных отношений в исторической ретроспективе;
- сформировать представления об особенностях и различиях отдельных периодов истории России;
- знание важнейших дат и событий в истории России;
- иметь представление о роли отдельных личностей в истории России;
- знать принципы работы с историческими источниками.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

- ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-2 ОК-7	Знать основные проблемы теории и истории России
	Знать даты важнейших событий
	Знать исторические понятия, термины, концепции
	Знать закономерности исторического процесса
	Уметь извлекать информацию из исторических источников, применять ее для решения познавательных задач
	Уметь пользоваться приемами исторического описания и объяснения
	Уметь применять навыки оценочной деятельности для определения и обоснования своего отношения к историческим и современным событиям
Уметь использовать в практической деятельности исторические знания для	

	реализации гражданской позиции
	Владеть навыками самостоятельного изучения исторических источников и анализа социально-значимых проблем и процессов, опирающегося на научные подходы
	Владеть культурой исторического мышления и применения полученных знаний для понимания, осмысления исторической природы общественно-политических процессов и событий современности
	Владеть навыками применения гражданской позиции в решении исторических и социальных проблем

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,89)

Самостоятельная работа студента – 76 (2,11)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание дисциплины (модуля)

Теория и методология исторической науки.

От Киевской Руси к Московскому государству.

Россия в XVI – XVII веках.

Модернизация Российского государства в XVIII в.

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

Россия в эпоху войн и революций.

СССР в 1920-1930-х гг.: формирование советской модели развития

СССР в годы Второй мировой войны

СССР в послевоенные годы: попытки преобразований и кризис советской системы.

Российское государство на рубеже XX – XXI вв.

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Достигаются данные цели решением следующих *задач*:

– изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);

– раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

– обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;

– развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;

– изучения правил языкового оформления документов различных жанров;

– повышения общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;

– углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;

– формирования открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

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

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-5 ОК-7	Знать: - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления - языковые особенности деловых документов - основы процесса успешной коммуникации - языковые особенности научного стиля
	Уметь: - применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; - составлять деловые документы - достигать поставленную коммуникативную задачу - ориентироваться в тексте научного стиля
	Владеть: - навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества - навыками оформления деловых документов - навыками литературной и деловой письменной и устной речи на русском языке, навыками публичной и научной речи - навыками составления текста научного стиля

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия - 34(0,9)

Самостоятельная работа студента - 110(3,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) -

Общая трудоемкость - 144(4)

Содержание дисциплины

Современный русский литературный язык и культура речи
Стилистика. Функциональные стили русского литературного языка
Деловой русский язык. Устная и письменная деловая речь. Деловой речевой этикет

Риторика. Виды публичной речи. Публичное выступление. Основные средства выразительности в ораторской речи

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель: ознакомить студентов с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности и, кроме того, она является базовой для всех курсов, использующих автоматизированные методы анализа и расчетов, и так или иначе использующих компьютерную технику.

Задачи:

1) теоретический компонент:

- формирование у студентов представления о порядке постановки и решения задач для ЭВМ, функционирующих в современных информационно-вычислительных системах;

- формирование знаний о современном состоянии уровня и направлениях развития вычислительной техники, сетевых технологий, программного обеспечения, информационных систем;

- ознакомление с основами разработки программного, аппаратного и пользовательского интерфейса программных продуктов;

- формирование представления об информационных ресурсах обществ, об основах современных информационных технологий переработки информации и их влиянии на успех в профессиональной деятельности;

2) познавательный компонент:

- приобретение опыта постановки и решения задач, связанных со сбором, обработкой и представлением данных в современных информационно-вычислительных системах;

- овладение опытом работы с программными средствами общего назначения, соответствующими современным требованиям мирового рынка программных средств;

3) практический компонент:

- формирование навыков уверенного пользователя, умеющего работать в качестве пользователя персонального компьютера, самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами, создавать резервные копии архивы данных и программ;

- формирование навыков создавать и использовать прикладные базы данных и программы их обработки, создавать и использовать информационные ресурсы сети Интернет;

- овладение навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией;

- овладение техническими и программными методами, а также организационными мерами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.03).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-6 ПК-11 ПК-12	Знать методы и способы получения, хранения и переработки информации
	Знать структуру локальных и глобальных компьютерных сетей
	Уметь соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач
	Уметь решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий
	Владеть навыками в области информатики
	Владеть навыками применения специальных и прикладных программных средств

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 44 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 64 (1,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет) -

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Понятие информации Единицы измерения информации..

Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.

Технические средства реализации информационных процессов.

Программные средства реализации информационных процессов.

Основы работы пользователя в операционной среде персонального компьютера.

Основы защиты информации и сведений. Методы защиты информации.

Основы работы в среде локальных и глобальных компьютерных сетей

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Основная цель курса - 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 изучения дисциплины «Правоведение»:

- 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 (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б.1. Б.04).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-4	Знать источники права
	Уметь анализировать, толковать и правильно применять нормативно-правовые нормы
	Владеть навыками разрешения правовых проблем и коллизий в различных сферах профессиональной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 40 (1,1)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Государство: понятие, признаки, функции и форма

Право как регулятор общественных отношений

Правоотношение. Правомерное поведение и правонарушение.

Юридическая ответственность

Основные положения конституционного права России

Общая характеристика гражданского права. Сделки

Право собственности

Общие положения об обязательствах и договорах в гражданском праве

Основы авторского права

Основы патентного права

Общие положения семейного права. Институт брака

Трудовой договор

Основные институты трудового права России

Основные положения уголовного права России

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности. Изучение закономерностей протекания химических процессов и формирование у студентов соответствующих знаний, умений и навыков для освоения и использования теоретических основ и практического использования комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение свойств и строения основных неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
- изучение роли и значения основных неорганических веществ в химических процессах;
- изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
- приобретение практических навыков по применению неорганических веществ в технологических процессах;
- овладение знаниями о безопасном применении неорганических химических продуктов в технологических процессах;
- овладение умением применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.05).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - фундаментальные разделы неорганической химии; - химические элементы и их соединения; - методы и средства химического исследования веществ и их превращений.
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; - определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; - проводить очистку веществ в лабораторных условиях.
	<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выполнения химических лабораторных операций; - методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических соединений; - методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 76 (2,1)

Самостоятельная работа студента – 32 (0,9)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Введение. Основные законы химии

Строение атома. Периодический закон и периодическая система

Химическая связь, строение и свойства молекул

Энергетика химических реакций

Химическая кинетика и равновесие

Дисперсные системы и растворы

Комплексообразование в растворах

Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции

Свойства неметаллов и их соединений

Свойства металлов и их соединений

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов основ философского мировоззрения и методологии решения теоретических и практических задач, стоящих перед будущими специалистами

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.06).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

ОК-1 - способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-1	Знать основные гуманистические ценности современной цивилизации,
	Знать основные закономерности развития и функционирования общества, моральные нормы взаимоотношений между людьми.
	Знать основные достижения социально-философской мысли, накопленные человечеством
	Уметь применять и учитывать знания об основных гуманистических ценностях общества в своей профессиональной деятельности
	Уметь отстаивать и применять моральные принципы взаимоотношений между людьми в трудовом коллективе
	Уметь применять общеполитические методы познания действительности в своей профессиональной деятельности
	Владеть общеполитическими методами познания в процессе принятия управленческих решений
	Владеть навыками принятия ответственных морально-взвешенных решений во взаимоотношениях с коллегами и подчиненными
	Владеть методами философского осмысления сложных экстремальных ситуаций в своей профессиональной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 40 (1,1)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Введение в философию

Становление философии.

Философия бытия

Философия познания.

Философия человека

Социальная философия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1. Цель, задачи освоения учебной 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 учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.07)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенции
ОК-5	Знать иностранный язык в объеме, необходимом для осуществления коммуникации в профессиональной сфере
	Уметь использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении
	Владеть основами грамматики и профессиональной речевой коммуникации

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 72 (2)

Самостоятельная работа студента – 252 (7)

Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 360 (10)

Содержание дисциплины (модуля)

Мой рабочий день. Мои планы на будущее.

Российский университет кооперации. Казанский кооперативный институт

Виды предприятий общественного питания. Рабочее место.

Использование компьютерных программ в организации общественного питания.

Коммуникация и правила этикета на предприятиях общественного питания.

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

Выбор меню и ингредиентов. Стандарты качества.

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

Приготовление блюд перед клиентом, подача блюд, презентация

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

Техника моделирования, создание творческих изделий и украшений в кондитерском деле

Приготовление, оформление, украшение тортов, пирожных, десертов

Приготовление «таинственной корзины» - антреме, миниатюр, изделий из шоколада, карамели, марципана. Презентация изделий.

Менеджмент и маркетинг в кондитерском деле

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

Художественное оформление и сервировка зала и стола.

Приготовление и последовательность подачи блюд и фруктов. Планирование меню.

Вина, коктейли и их подача клиенту.

Приготовление и подача чая, кофе и других напитков.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачи освоения дисциплины:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание медико-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, физическому состоянию как основе физического здоровья и потребности в регулярных занятиях двигательной деятельностью;
- овладение системой двигательных умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств организма;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.08).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-8	Знать основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности
	Знать об организме человека и его функциональных системах, о саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, показателях состояния основных функциональных систем
	Знать о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности, способах профилактики заболеваний, долголетие
	Уметь использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств
	Уметь поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Уметь использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физической культуры и спорта в различных условиях внешней среды
	Владеть жизненно важными умениями и навыками (ходьба, бег и др.)
	Владеть навыками применения средств физической культуры для развития отдельных физических качеств
	Владеть навыками применения средств физической культуры для коррекции
	Владеть навыками индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки; организации и проведения массовых спортивных, спортивно-оздоровительных мероприятий и соревнований по избранным видам спорта

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия - 32(0,9)

Самостоятельная работа студента - 40(1,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет)

Общая трудоемкость - 72(2)

Содержание программы

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Социально-биологические основы физической культуры

Основы здорового образа жизни студентов. Физическая культура в обеспечении здоровья

Психофизиологические основы учебного труда интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений

Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений

Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом

Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

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

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.09).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

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

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

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-9 ПК-3	Знать приёмы оказания первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
ПК-8 ПК-9	Уметь организовывать и проводить защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций.
ПК-18	Владеть методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 32 (0,9)

Самостоятельная работа студента – 40 (1,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет)

Общая трудоемкость – 72 (2)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Человек и среда обитания

Защита от опасностей в техносфере

Влияние негативных факторов на безопасность жизнедеятельности человека

Человек как элемент эргатической системы

Пожарная и взрывная безопасность

Безопасность в чрезвычайных ситуациях

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

Приёмы оказания первой помощи

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов знание основных понятий и методов математического анализа, аналитической геометрии и алгебры.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение основных методов математического анализа;
- изучение основных методов линейной алгебры;
- изучение методов решения задач аналитической геометрии.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.10).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 ПК-2	Знать основные понятия и методы алгебры, математического анализа, теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики
	Уметь использовать математический аппарат для теоретических исследований в профессиональной деятельности
	Владеть навыками использования основных методов алгебры, математического анализа, теории дифференциальных уравнений, теории вероятностей и математической статистики для принятия решений

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 82 (2,3)

Самостоятельная работа студента – 80 (2,2)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 18 (0,5)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание программы

Алгебра и геометрия

Математический анализ

Дифференциальные уравнения

Ряды

Теория вероятностей и математическая статистика

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины — приобретение студентами знаний в области экономики предприятия, основных экономических показателей, характеризующих финансово-производственную деятельность предприятия, приобретение навыков экономических расчетов.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение экономики предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности;
- приобретение навыков расчёта эффективности внедрения новой техники и технологий, определение эффективности использования производственных ресурсов, которыми располагает предприятие общественного питания;
- приобретение навыков бизнес- планирования.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.11).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
<p>ОК-3 ПК-14 ПК-15 ПК-16 ПК-22</p>	<p>Знать: - основные законы микро- и макроэкономики; - бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; - функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, основы маркетинга.</p>
	<p>Уметь: - планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; - управлять работой коллектива и работать в команде; - получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания.</p>
	<p>Владеть: - навыками критического восприятия информации; - методами менеджмента и методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания; - навыками экономического анализа производства продукции питания.</p>

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 60 (1,7)

Самостоятельная работа студента – 66 (1,8)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 54 (1,5)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание программы

Предприятие в системе рыночных отношений

Организационная структура управления предприятием

Производственная структура предприятия. Типы производства.

Производственный процесс и его структура.

Методы организации производства.

Основные фонды предприятия.

Производственная мощность предприятия.

Оборотные средства предприятия.

Трудовые ресурсы предприятия. Формы оплаты труда

Себестоимость продукции и издержки обращения

Финансовые результаты деятельности предприятия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающихся в области органической химии, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение фундаментальных разделов органической химии;
- формирование у студентов знаний, умений и практических навыков для изучения последующих дисциплин.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока 1 (Б1.Б.12).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	Знать: - фундаментальные разделы органической химии: классификация органических соединений; химическая связь; теория строения органических соединений; типы химических реакций и их механизмы; номенклатура органических соединений; предельные и непредельные углеводороды; производные углеводородов; кислородсодержащие алифатические соединения.
	Уметь: - пользоваться химической посудой и приборами на базе лабораторного практикума; - проводить очистку веществ в лабораторных условиях; - определять основные физические характеристики органических веществ.
	Владеть: - методами синтеза органических соединений; - навыками выполнения химических лабораторных операций.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 108 (3)

Самостоятельная работа студента – 54 (1,5)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 18 (0,5)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание программы

Введение. Общие вопросы органической химии

Предельные углеводороды

Непредельные углеводороды

Непредельные углеводороды ряда ацетилена

Ароматические углеводороды

Производные углеводородов

Спирты, фенолы, эпоксиды

Альдегиды и кетоны

Карбоновые кислоты и их производные

Эфиры

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛОГИСТИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Целью курса «Логистика на предприятиях питания» - дать студентам основы знаний и навыки по организации системы логистического управления на предприятии. Цель логистики заключается в том, чтобы нужные товары имелись в нужном месте, в нужном количестве, в нужный момент. В экономике логистику считают искусством управления материалопотоком, т.е. потоком продукции от источника до потребителя. Материалопоток испытывает воздействие различных организаций, фирм, посредников, связанных с распределением продукции, снабжением, транспортом, запасами, складским хозяйством. Задачи дисциплины: - научить студентов пользования терминологией логистики; - раскрыть механизмы ведения плановой закупочной деятельности и ориентироваться при заключении договоров купли-продажи или договоров поставки; - использовать приемы производственной логистики в сфере общественного питания; - научить строить и регулировать транспортные потоки предприятия с сокращением затрат; - привить навыки расчетов норм запасов и механизмов контроля над ними.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.13).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-10	Знать: - принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на

	всех этапах товародвижения.
	Уметь: - определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, - анализировать информацию по результатам продаж, - принимать решения в области контроля процесса продаж.
	Владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 136 (1)

Самостоятельная работа студента – 72 (2)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Вводная

Тема 2. Логистическая система предприятия.

Тема 3. Закупочная логистика

Тема 4. Управление товарными запасами

Тема 5. Производственная логистика

Тема 6. Транспортная логистика

Тема 7. Логистика складирования

Тема 8. Логистика распределения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающихся в области биохимии, необходимые для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья, решения профессиональных задач в области пищевой технологии.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение строения вещества и свойств биогенных молекул их превращений в различных метаболических процессах, протекающих в клетках живых организмов, а также проявляемых ими при этом функций;
- изучение основных разделов биохимии и формирование у студентов умений и практических навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.14).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	Знать: - химическую организацию живой материи; - структуру и свойства белков, их классификацию и биологическую роль; - общую характеристику, химический состав, структуру нуклеиновых кислот; - строение, классификацию, активность ферментов, принципы ферментативного катализа, применение ферментов; - общую характеристику, классификацию, функции витаминов. Влияние хранения и способов переработки биологической сырья на сохранность

	<p>витаминов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - общую характеристику, функции, физиологическое значение, пищевую ценность и катаболизм углеводов; - общую характеристику, классификацию, структуру липидов, участие в построении биологических мембран, биосинтез жиров; - брожение и дыхание; - роль биохимических процессов при хранении и переработке сырья; - о реакциях свободно - радикального окисления витаминов, белков, жиров и углеводов в зависимости от технологии приготовления блюд; - о процессах, происходящих при хранении и переработке пищевого сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять аналитические методы для изучения свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - применять технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции аналитическими методами; - работать в коллективе. Уметь выполнять отведенную роль при выполнении лабораторной работы командой, обсуждать результаты и формулировать выводы. <p>Владеть навыками проведения биохимических реакций, использования оборудования для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>
--	--

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 48 (3,78)

Самостоятельная работа студента – 96 (2,72)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Раздел I. Химическая организация живой материи

Введение.

Белковые вещества

Нуклеиновые кислоты

Ферменты

Витамины

Углеводы и их обмен

Липиды и их обмен

Раздел II. Процессы брожения и дыхания

Брожение и дыхание

Обмен азота в растениях

Раздел III. Биохимические процессы при хранении и переработке пищевого сырья

Взаимосвязь процессов обмена. Роль биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задача освоения дисциплины: сформировать компетенции, необходимые бакалаврам, обучающимся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» направленности «Организация производства и обслуживание в индустрии питания» для успешной профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.15).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	Знать: - теоретические основы качественного химического анализа; - понятия и методы количественного химического анализа; - понятия и методы физико-химического и физического анализа; - технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции химическими методами.

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять количественные и качественный химические, физико-химические методы анализа для оценки качества готовой продукции; - применять технические средства для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции химическими, физико-химическими методами; - работать в коллективе. Уметь выполнять отведенную роль при выполнении лабораторной работы командой, обсуждать результаты и формулировать выводы. <p>Владеть навыками качественного и количественного химического, физико-химического анализа для измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>
--	--

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 60 (1,7)

Самостоятельная работа студента – 48 (1,3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Раздел I. Общие вопросы аналитической химии. Качественный анализ
 Задачи аналитической химии. Классификация методов анализа
 Качественный химический анализ

Раздел II. Количественный анализ
 Количественный химический анализ. Гравиметрия
 Основы титриметрии. Кислотно – основное титрование
 Окислительно – восстановительное титрование
 Комплексонометрия

Раздел III. Физико – химические и физические методы анализа
 Методы концентрирования, разделения и выделения вещества
 Общая характеристика физико – химических методов анализа
 Спектрофотометрия
 Электрохимические методы анализа. Потенциометрия
 Основы физических методов анализа. Спектроскопия.
 Хроматография

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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:

- 1) теоретический компонент:
 - дать обучаемым комплекс теоретических знаний;
 - выработать у обучаемых навыки и умения по правилам выполнения и оформления конструкторской документации;
 - познакомить с основными этапами и технологиями процесса проектирования.
- 2) познавательный компонент:
 - развить у обучаемых пространственное воображение при решении графических задач на построение изображений изделий;
 - способствовать активизации творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в области проектирования изделий;
 - способствовать расширению кругозора, повышению культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.
- 3) практический компонент:
 - подготовить обучаемых к творческой и профессиональной деятельности в области геометрического моделирования изделий;
 - обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.16).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого

бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-28	Знать систему и стандарты конструкторской, технической и программной документации; методы разработки эскизов, чертежей деталей и сборочных единиц; теоретические основы проектирования, основные требования, предъявляемые к технической документации, правила построения и чтения чертежей.
	Знать систему и стандарты конструкторской, технической и программной документации; методы разработки эскизов, чертежей деталей и сборочных единиц; методы выполнения чертежей.
	Уметь разрабатывать конструкторскую документацию. Уметь разрабатывать конструкторскую документацию, использовать основные стандарты и правила построения и оформления чертежей.
	Владеть навыками и методами проектирования изделий с использованием современных технологий. Владеть навыками выполнения графических работ.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 66 (1,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание дисциплины (модуля)

Предмет начертательной геометрии

Основные правила выполнения и оформления чертежей по ЕСКД

Основы инженерной графики

Изображение объектов на технических чертежах

Общие сведения об изделиях и конструкторской документации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения учебной дисциплин

Достижения научно-технического прогресса способствуют модернизации и ускорению процесса товародвижения, замене ручного труда механизированным, росту производительности труда работников сферы общественного питания.

Конкурентная среда в рыночной экономике предопределяет необходимость технического перевооружения всех предприятий общественного питания, а это, в свою очередь, требует от специалистов наличия глубоких знаний в области разработки комплексных схем механизации и автоматизации торгово-технологических процессов, определения экономической эффективности от их внедрения.

В связи с этим основной целью преподавания учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования.

Задачей учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является обучение будущих специалистов в области технологии продуктов общественного питания навыкам самостоятельно принимать оптимальные решения по подбору оборудования, которое обеспечит наиболее эффективную деятельность предприятия общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.17)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов

производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 ПК-4 ПК-5	Знать отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности;
	Знать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
	Знать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
	Знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: производственные и торговые помещения предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания
	Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;
	Уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
	Уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом
	Уметь внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
	Уметь обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции
	Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.
Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способами обслуживания и организации потребления кулинарной продукции	

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 60 (1,7)

Самостоятельная работа студента – 120 (3,3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Раздел 1. Технологическое оснащение отрасли

Введение. Классификация технологического оборудования

Новые технологии обустройства предприятий общественного питания

Раздел 2. Механическое оборудование

Общие сведения о машинах

Детали машин. Электроприводы

Универсальные кухонные машины

Сортировочно-калибровочное оборудование

Оборудование для обработки овощей

Машины для обработки мяса и рыбы

Оборудование кондитерского цеха

Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров

Посудомоечные машины

Раздел 3. Тепловое оборудование

Общие сведения о тепловых аппаратах

Виды и способы тепловой обработки продуктов

Общие принципы устройства тепловых аппаратов

Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов

Тепловой расчет аппаратов

Пищеварочное оборудование

Жарочно-пекарное оборудование

Аппараты инфракрасного и СВЧ нагрева

Универсальные тепловые аппараты, водогрейное и вспомогательное оборудование. Оборудование для раздачи пищи

Раздел 4. Торгово-технологическое оборудование

Подъемно-транспортное оборудование

Приборы и оборудование для измерения качества и количества товара

Холодильное оборудование.

Оборудование для расчета с покупателями

Оборудование торгового зала (мебель для предприятий общественного питания и условия ее эффективного использования)

Упаковочное оборудование

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

1. Цели, задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения дисциплины: освоение компетенций, направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области современных форм и методов организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей.

Задачи дисциплины: формирование знаний об организации производства цехов предприятия общественного питания; ознакомление студентов с основными вопросами организации и обслуживания на различных видах предприятий общественного питания.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.18).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-1 - способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания;

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

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

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

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

ресурсов;

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

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-1	Знать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ОПК-5	
ПК-6	Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-7	
ПК-17	Владеть навыками организации и осуществления технологический процесс производства продукции питания.
ПК-19	
ПК-23	

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 92 (2,6)

Самостоятельная работа студента – 106 (2,9)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой, экзамен) – 54 (1,5)

Общая трудоемкость – 360 (10)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Введение. Основы организации общественного питания

Типы предприятий общественного питания, рациональные схемы размещения их сети

Научная организация труда, нормирование труда. Организация рабочих мест

Организация материально-технической базы предприятия

Формы и методы обслуживания

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

1. Цели, 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

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.19).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 ОПК-4 ПК-5	Знать основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию и их функциональные возможности;
	Знать функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи;
	Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
	Знать ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания.
	Уметь рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
	Уметь осуществление технического контроля;
	Уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
	Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.
	Владеть навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 36 (1)

Самостоятельная работа студента – 108 (3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Сущность и задачи дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

Основные закономерности протекания технологических процессов

Технические свойства сырья и пищевых продуктов

Основы гидравлики

Перемещение жидкостей и газов

Перемешивание и смешивание

Основы теплопередачи

Нагревание и охлаждение

Выпаривание

Конденсация

Теоретические основы процесса массопередачи

Абсорбция

Адсорбция

Перегонка и ректификация

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.20).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; – основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками; – классификацию чужеродных веществ химического и биологического происхождения; – характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическую оценку; – методы и способы детоксикации ксенобиотиков; – алиментарные факторы питания и их источники; – две стадии метаболизма чужеродных веществ в организме; – виды фальсификации пищевых продуктов и их влияние на качество и безопасность продуктов питания, полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами; – критерии оценки безопасности применения пищевых добавок и использования генетически модифицированных продуктов питания; – принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания; – определять и идентифицировать пищевые добавки продуктах питания; – диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; – анализировать полученные результаты исследований.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения; – основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей безопасности и их нормированию; – методами идентификации пищевых опасностей в сырье и пищевых продуктах; – методологией стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

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

Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Загрязнение химическими элементами, веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве

Загрязнение диоксинами и полигалогенированными углеводородами, радиоактивное загрязнение

Контроль за использованием пищевых добавок. Генетически модифицированные источники пищи

Способы детоксикации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в:

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.21).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-5 ПК-27 ПК-28 ПК-29	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру основных типов предприятий питания; назначение, виды проектов, их состав и содержание; - виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания (СНиПы, приказы и т.д.); - расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; порядок и стадии разработки проектов; - методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; - технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке; - методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; - при проектировании различных типов предприятий питания; - основные направления реконструкции предприятий общественного питания; - современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники. - общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; - дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий общественного питания; - технологически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением; - произвести расчеты и определить потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением выполнять графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования. навыками подбора интерьера и выбора объемно- планировочное решение здания в целом; - определить площади помещений предприятий общественного питания; - разработать планировочное решение, определить взаимосвязи и последовательность расположения помещений в зданиях, различной

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 84 (2,3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 54 (1,5)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание дисциплины (модуля)

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

Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технологические расчеты

Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - ознакомление с методикой оценки производственно-технологической деятельностью; организацией оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; разработкой планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; участием в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; осуществления контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; разработкой и реализацией мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания, разработкой и реализацией мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда.

Задачи дисциплины: формирование целостного представления о внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; организационно-управленческая деятельность: оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства; определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.22).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-1 - способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания;

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-1 ОПК-3 ПК-1	знать: - законы: действия масс, эквивалентов, поглощения; - уравнения Нернста, Бугера –Ламберта – Бера, М. П. Воляровича, П. А. Ребиндера, Никольского; - элементный, молекулярный, фазовый анализ. - качественный анализ. - методы разделения и концентрирования веществ. - методы количественного анализа (гравиметрический анализ, титриметрический анализ; кислотно-основное, окислительно-восстановительное, осадительное и комплексометрическое титрование. - физико-химические методы анализа: оптические методы анализа, электрохимические методы анализа, хроматографический анализ.
	уметь: - готовить стандартные растворы; - готовить образцы для анализа при осуществлении методов контроля качества продовольственных товаров; - владеть основными химическими и физико-химическими методами анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, рефрактометрия, поляриметрия, эмиссионный спектральный анализ; - планировать и осуществлять методы контроля качества продовольственных товаров (цветометрический, хроматографические, радиометрические, структурно-механические), анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.
	владеть:

	<ul style="list-style-type: none"> - методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста; - навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на все заданные темы, по данной дисциплине; - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.
--	--

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Раздел 1. Введение в методы исследования сырья и продуктов питания

Роль и значение измерительных средств

Виды методов измерений

Физико-химические методы исследования

Раздел 2. Средства измерения и их виды

Выбор средств измерений

Хроматографические методы контроля качества продовольственных товаров

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области управления.

Задачи освоения дисциплины:

- привить способность проявлять гражданственность, толерантность и высокую общую культуру в общении с подчиненными и сотрудниками всех уровней;

- использовать современные стандарты и методики стратегического и организационного менеджмента, разрабатывать регламенты для организации управления процессами жизненного цикла ИТ-инфраструктуры предприятий;

- изучить методики и подходы к оценке своих достоинств и недостатков, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков;

- изучить организованный подход к освоению и приобретению новых навыков и компетенций;

- систематизировать знания по управлению персоналом, в том числе малыми проектно-внедренческими группами

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.23).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных

обязанностей на предприятиях питания;

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

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

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-20 ПК-21 ПК-23	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы оценки качества работы менеджера, его достоинства и недостатки; - технологии организованного подхода к освоению и приобретению новых управленческих навыков и компетенций; - принципы и формы гражданственности, толерантности и культуры в общении с подчиненными и сотрудниками всех уровней; - современные стандарты и методики стратегического и организационного менеджмента, контрольные регламенты для организации управления процессами жизненного цикла ИТ-инфраструктуры предприятий; - принципы управления малыми проектно-внедренческими группами.
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить деловые переговоры, оценивать качества работы менеджера, его достоинства и недостатки; - применять современные управленческие методики, технологии организованного подхода к освоению и приобретению новых управленческих навыков и компетенций; - принимать управленческие решения в условиях риска и неопределенности; - применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции современные стандарты и методики стратегического и организационного менеджмента, контрольные регламенты для организации управления процессами жизненного цикла ИТ-инфраструктуры предприятий; - управлять работой коллектива и работать в команде.
	<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками коммуникативного поведения в организации; - навыками принятия решений по управлению информационными процессами предприятия; - навыками постановки целей, решения поставленных задач; - навыками познания новой информации, аргументации, выражения своих мыслей и мнения в коллективе; - методами стратегического, организационного и коммуникационного менеджмента.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 4 (0,1)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание дисциплины (модуля)

Понятие, сущность и значение менеджмента, его место и роль в рыночной экономике

Эволюция менеджмента. Опыт менеджмента за рубежом и в России

Стратегический менеджмент

Организационный менеджмент

Контроль как функция менеджмента

Мотивация в менеджменте

Коммуникационный менеджмент и его эффективность, система информационных коммуникаций

Управленческие решения в менеджменте

Менеджмент персонала

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения учебной дисциплин

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

Задачи дисциплины:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.24).

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-3 ПК-8	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; - санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; - особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; проектирование и реконструкцию предприятий питания.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; - проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; - разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и конструкции различных типов предприятий питания; - обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Введение. Санитарный надзор в области гигиены питания

Гигиенические требования к факторам внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий питания

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

Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья

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

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

Сертификация продовольственных товаров общественного питания и услуг

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ»

1. Цели, задачи освоения учебной дисциплин

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

Задачи дисциплины:

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

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

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

- развитие у студентов способностей принимать эффективные управленческие решения на основе использования знаний потребительских свойств товаров, их изменений под влиянием факторов внешней среды, биологических особенностей происхождения и приемов технологической обработки, умений прогнозировать сроки хранения;

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.25).

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3 ПК-6	Знать: - перечень нормативной документации и стандартов для проведения идентификации товаров по маркировке; - перечень нормативной документации, а так же перечень информационных источников в области развития потребительского рынка.
	Уметь: - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; - систематизировать и обобщать информацию о продукции.
	Владеть: - навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; - проводить приемку товаров по качеству; - навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 66 (1,8)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Раздел 1 Зерномучные товары

Крупа, мука

Макаронные изделия, хлеб

Раздел 2 Плодоовощные товары
Свежие плоды и овощи
Переработанные плоды и овощи

Раздел 3 Кондитерские товары
Сахар, крахмал, мед
Кондитерские изделия

Раздел 4 Вкусовые товары
Чай. Кофе
Алкогольные напитки

Раздел 5 Пищевые жиры
Растительные масла и животные жиры
Маргарин, спреды, майонез

Раздел 6 Молоко и молочные товары
Общая характеристика молочных товаров
Сыры
Масло коровье. Молочные консервы

Раздел 7 Мясо и мясные товары
Мясо
Продукты переработки мяса

Раздел 8 Рыба и рыбные товары
Свежая рыба
Рыбные товары
Яйца и яичные товары

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения учебной дисциплин

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

Задачи дисциплины:

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

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.26).

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

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

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-2 ОПК-2 ОПК-3 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-17	Знать: – ассортимент и технологию продукции общественного питания; – физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; – условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции; – нормативную документацию отрасли; – методы оценки качества продукции.
	Уметь: – использовать полученные знания в практической деятельности; – оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; – принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; – использовать и разрабатывать нормативную документацию; – осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.
	Владеть: – навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских и булочных изделий; – способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;

	<ul style="list-style-type: none"> – способностью к критике и самокритике, выносливостью; – способностью к работе в коллективе; – навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.
--	---

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 160 (4,4)

Самостоятельная работа студента – 110 (3,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) – 54 (1,5)

Общая трудоемкость – 324 (9)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Технология приготовления супов

Технология приготовления соусов

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов

Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Технология кулинарной продукции из рыбы и из нерыбных продуктов моря

Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Кулинарная продукция из яиц и творога

Технология холодных блюд и закусок

Технология сладких блюд

Технология напитков

Технология мучных изделий

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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 сервиса, 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 педагогики;
- изучение уровневой представленности образовательного процесса в России;
- изучение соотношения основных понятий
- овладение знаниями в области исследования конфликтов и конфликтных отношений;
- повышение компетентности студентов в вопросах эффективного взаимодействия в конфликтной ситуации;
- формирования психологической готовности к разрешению конфликтных ситуаций.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.27).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

- ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-6 ОК-7	Знать основы психологической науки, основы конфликтологии, способы и методы преодоления конфликтов на основе психологических знаний
	Уметь использовать знания данной дисциплины в построении межличностных отношений и разрешении конфликтных ситуаций.
	Владеть основами психологической саморегуляции, моделями поведения в конфликтных ситуациях.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 32 (0,9)

Самостоятельная работа студента – 76 (2,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание дисциплины (модуля)

Введение в дисциплину

Познавательные психические процессы

Личность, индивидуально-психологические характеристики

Психология общения

Группа и межличностные отношения

Мотивация конфликтности

Причины конфликта

Функции конфликта и их проявления

Структурная модель конфликта

Динамика конфликта

Типология конфликтов

Внутриличностный конфликт

Конфликтное взаимодействие

Урегулирование конфликтов

Профилактика конфликтности

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - дать основы знаний в области развития живой природы и взаимодействия с ней человека.

Задачи освоения дисциплины:

- познакомить с основными понятиями экологии;
- изучить нормативно-правовую базу экологии.
- способствовать активизации творчества обучающихся в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в области экологии;
- способствовать расширению кругозора, повышению культурно-образовательного и интеллектуального уровня обучающихся.
- определить роль экологии;
- обеспечить владение знаниями об экологии;
- обеспечить владение компетенциями применения полученных знаний, навыков и умений для успешной практической профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-4	Знать: - экосистемы; - взаимоотношения организма и среды; - экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; - основы экологического права.
	Уметь осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природных климатических условий.
	Владеть навыками методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Экологическая ситуация в мире и России

Биосфера и человек

Глобальные проблемы окружающей среды

Источники и виды загрязнений окружающей среды

Экозащитная техника и технологии (водные ресурсы)

Экозащитная техника и технологии (атмосфера)

Международное сотрудничество в области окружающей среды

Значение почвы

Основы экономики природопользования. Основы экологического права, профессиональная ответственность

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование научного материалистического мировоззрения - теоретической основы для изучения специальных дисциплин.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение фундаментальных физических законов, теорий, методов классической и современной физики
- формирование научного мировоззрения
- формирование навыков владения основными приемами и методами решения прикладных проблем
- формирование навыков проведения научных исследований, ознакомление с современной научной аппаратурой
- ознакомление с историей физики и ее развитием, а также с основными направлениями и тенденциями развития современной физики.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как правильно спланировать эксперимент для получения и исследования физической модели; - фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики в области механики, термодинамики, электричества, магнетизма и атомной физики.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы определения физических величин в профессиональной деятельности; - применять основные методы исследования в естественнонаучных дисциплинах, а также типовые алгоритмы такого исследования при решении конкретных задач.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой планирования эксперимента для получения модели и ее исследования; - способностью воспринимать научно-техническую информацию.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 76 (2,1)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание дисциплины (модуля)

Физические основы механики

Молекулярная физика и термодинамика

Электричество и магнетизм

Механические и электромагнитные колебания и волны

Волновая и квантовая оптика

Квантовая физика и физика атомов

Элементы ядерной физики и физики элементарных частиц

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающегося в области метрологии, стандартизации и сертификации продукции.

Задачи освоения дисциплины:

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.03).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-19	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основы метрологии, методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; – отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; – разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.
	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; – осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; – внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.
	<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 36 (1)

Самостоятельная работа студента – 72 (2)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Предмет метрологии. Система воспроизведения единиц величин

Основы технических измерений в сфере общественного питания.

Погрешности измерений и средств измерений

Государственная система обеспечения единства измерений.

Организационные основы обеспечения единства измерений в сфере общественного питания

Общая характеристика технического регулирования в сфере общественного питания

Стандартизация в сфере общественного питания
Основные понятия в области подтверждения соответствия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачей модуля 1 является изложение базовых сведений по теоретическим и прикладным вопросам физической химии - химической термодинамики, фазовым равновесиям, химической кинетики и катализа, теории растворов и электрохимии, что необходимо для подготовки бакалавров, способных в своей практической деятельности к самоорганизации и саморазвитию, и способных проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов.

Задачей модуля 2 - коллоидная химия является реализация требований ФГОС по компетенции ОПК-3. Ставилось целью изложить сведения по теоретическим и прикладным вопросам коллоидной химии: положения химии дисперсных систем; молекулярно-кинетические и оптические свойства коллоидов; поверхностные явления в системах коллоидов; устойчивость коллоидных образований, современные микрогетерогенные системы.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.04).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	Знать фундаментальные разделы физической и коллоидной химии в объемах, необходимых и достаточных для оптимального ведения технологий продуктов питания из растительного пищевого сырья.
	Уметь: - проводить расчеты концентраций растворов химических соединений; - планировать и осуществлять химические эксперименты; - использовать базовые знания из области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.
	Владеть: - навыками проведения лабораторных исследований по заданной методике; - навыками выполнения теоретических и практических исследований в области химии и технологии питания с использованием соответствующих программных средств, инновационных и информационных технологий.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 72 (2)

Самостоятельная работа студента – 72 (2)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Термодинамика

Фазовые равновесия, растворы

Электрохимия

Основные понятия коллоидной химии дисперсных систем

Молекулярно - кинетические и оптические свойства коллоидных систем

Устойчивость коллоидных систем.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачи дисциплины:

- дать знания о влиянии факторов внешней среды на микроорганизмы, источниках инфицирования микроорганизмами пищевого сырья и продуктов, способах регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении продовольственного сырья и товаров;

- ознакомить с основными санитарно-гигиеническими требованиями к торговым предприятиям, личной гигиене персонала, продовольственным товарам;

- дать знания по микробиологии сырья и товаров: микрофлоре, основных видах порчи, требованиях к микробиологическим показателям качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

- научить студентов проводить оценку санитарно-гигиенического состояния предприятия и микробиологический анализ продовольственных товаров.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.05).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-1	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - влияние различных факторов на жизнедеятельность микроорганизмов, возможности воздействия различной природы на основные виды микроорганизмов с целью снижения контаминации и обеспечения безопасности окружающей среды и товаров; - основные понятия микробиологии сырья и товаров, основы биохимических процессов, вызываемых микроорганизмами в анаэробных и аэробных условиях и их значение в процессе формирования и изменения безопасности и качества сырья и товаров; - санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, предприятиям, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров, основные патогенные микроорганизмы, понятие иммунитета, условно-патогенные и санитарно-показательные микроорганизмы, их роль в механизме взаимоотношений с макроорганизмом и участие в формировании безопасности и качества товаров; - порядок проведения гигиенической оценки товаров и объектов окружающей среды, основные понятия по состоянию микробиологии почвы, воды и воздуха и их роли в формировании безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям.
	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сырья и товаров по основным микробиологическим критериям; - проводить определение и оценку санитарно-гигиенического состояния объектов и товаров; - определять санитарное состояние воздуха закрытых помещений и качества воды по микробиологическим показателям
	<p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения качества сырья и товаров по основным микробиологическим показателям и выявления возбудителей основных биохимических процессов из недоброкачественного сырья и товаров; - навыками выявления санитарно-показательных микроорганизмов и методами санитарной оценки объектов окружающей среды; - методами определения контаминации воздуха и воды, отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 60 (1,7)

Самостоятельная работа студента – 48 (1,3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Предмет и задачи дисциплины «Микробиология». Основы общей микробиологии.

Морфология микроорганизмов

Физиология микроорганизмов

Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов

Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами

Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.

Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.06).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения технических средств для измерения основных технологических параметров; - определения и методы расчетов термодинамических свойств различных веществ и решения задач по обратным циклам Карно; - принципы оформления научно-технических отчетов по результатам выполнения исследований по холодильной технике и технологии.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; - применять методы расчетов для решения типовых задач по холодильной технологии и техники; - оформлять результаты исследований и научно-технический отчеты по результатам выполненной работы по холодильной технике и технологии.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 36 (1)

Самостоятельная работа студента – 72 (2)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание дисциплины (модуля)

Введение. Состав и строение пищевых продуктов

Теплофизические свойства пищевых продуктов

Принципы консервирования пищевых продуктов

Хранение пищевых продуктов

Теоретические основы холодильных машин. Рабочие вещества холодильных машин и установок

Холодильное технологическое оборудование. Применение холода в пищевой промышленности

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.07).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3 ПК-19	Знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; - оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания.
	Уметь: - организовывать и осуществлять технологический процесс производства

	продукции питания; - организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	Владеть: - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; - способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 54 (1,5)

Самостоятельная работа студента – 18 (0,5)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание дисциплины (модуля)

Документация, регулирующая осуществление производственного контроля

Совершенствование организации производственного контроля

Научные основы производственного контроля

Порядок организации и проведения производственного контроля на предприятии общественного питания

Программа (план) производственного контроля

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - подготовить специалиста предприятий индустрии питания, обладающего знаниями в области технологии приготовления наиболее характерных кулинарных изделий зарубежной кухни.

Задачи дисциплины:

- изучение особенностей технологии наиболее популярных блюд зарубежных кухонь;
- ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, проведение аналогии с кулинарной продукцией, характерной для народов России;
- изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов;
- ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, реализуемой на предприятиях питания, а также с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.08).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

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

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

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере

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

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-2 ОПК-4 ПК-1 ПК-4 ПК-7	знать: - основные традиции в питании населения отдельных регионов мира; - особенности питания населения отдельных стран; - основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран; - ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.
	уметь: - пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни; - составлять рефераты, обзоры, курсовые работы по материалам средств массовой информации и библиотечных фондов, относящихся к зарубежной кухне; - выступать на конкурсах, олимпиадах, выставках и других мероприятиях с демонстрацией блюд зарубежной кухни.
	владеть: - технологией воспроизведения в лабораторных условиях блюд зарубежной кухни; - особенностями технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 66 (1,8)

Самостоятельная работа студента – 78 (2,2)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание дисциплины (модуля)

Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Кухня Белоруссии и Украины

Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Арабская кухня Алжира, Туниса и Марокко

Кухня стран Ближнего Востока и Индостана

Кухня стран Балканского региона и стран Восточной Европы

Кухня Испании и Португалии
Итальянская кухня
Кухня Китая и Кореи
Немецкая кухня
Кухня Скандинавских стран
Французская кухня
Кухня стран Центральной Америки
Кухня стран Южной Америки
Кухня Японии и стран Юго-Восточной Азии

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области производства продуктов функционального питания и способах повышения его биодоступности; ознакомить с концепцией государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России; дать теоретические знания и развить практические навыки разработки технологий качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных социально-экономических проблем питания и здоровья населения;
- формирование у студента совокупность знаний об основных теориях и концепциях питания;
- ознакомление с современными технологическими методами обработки пищевого сырья в технологии продуктов питания;
- усвоение роли основных нутриентов в питании человека.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.09).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

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

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания;

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
<p>ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4</p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - анатомо-морфологические и физиологические особенности человека; - категории функционального питания и перечень основных групп продуктов; - суточные потребности человека в основных функциональных ингредиентах; - технологию продуктов детского питания на различной сырьевой основе и различного назначения; - технологию продуктов функционального питания различного состава и назначения, основные теории и концепции питания; - основные проблемы питания и здоровья населения; - роль основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов.
	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - конструировать продукты функционального питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, потребностей функциональных ингредиентов, связанных с полом, возрастом человека, его физиологическим состоянием, условиями проживания, профессиональной деятельности и другими, изменяющими его потребность в пластических, энергетических и регуляторных нутриентах; - конструировать продукты функционального питания для беременных женщин, больных, страдающих наиболее распространенными заболеваниями цивилизации; - пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью; - подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью; - рассчитывать рационы питания согласно основным характеристикам питания основных групп населения.
	<p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами приготовления широкого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; - навыками прогнозирования изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - навыками управления качеством продукции при создании продуктов питания, отвечающих современным требованиям.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 48 (1,3)

Самостоятельная работа студента – 60 (1,7)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание дисциплины (модуля)

Государственная политика в области здорового питания населения России

Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов

Классификация продуктов функционального питания. Биологически активные добавки и продукты функционального назначения

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

Гигиеническая безопасность пищевых продуктов функционального назначения

Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья готовой продукции

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, на приобретение знаний и представлений о способах и средств переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты, овладение методологией и инструментарием функционального многообразия данной области и перспективы ее развития; для повышения качества продукции, и качества оказываемых услуг, предоставляемых в области производства продукции, для различных категорий потребителей на предприятиях питания различных типов,

Задачи дисциплины:

- теоретическое освоение современных технологических концепций;
- изучение пищевого сырья, как продуктов биологического происхождения;
- усвоение технологических процессов производства продуктов питания; изучение взаимосвязей процессов, происходящих при производстве отдельных видов продуктов;
- приобретение практических навыков в организации деятельности предприятий питания, практических навыков в приготовлении современных кулинарных и кондитерских изделий для различных видов питания, разрешения ситуаций на рынках товаров и ресурсов, увеличения объемов производства собственной продукции наивысшего качества и, разрешения проблемных ситуаций на уровне отрасли, фирмы, производства, ознакомление с научными основами организации и формирования технологических процессов производства кулинарной продукции, понимание текущих проблем экономики России.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.10).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

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

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-2 ОПК-2 ПК-1 ПК-4	Знать ассортимент и технологию продукции различных видов питания
	Знать основные принципы составления рецептур блюд и кулинарных изделий для различных категорий потребителей;
	Знать условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции
	Знать государственные и национальные стандарты, технические условия, сборники рецептур блюд, технико – технологические карты
	Уметь оформлять техническую и технологическую документацию, необходимые для организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
	Уметь использовать полученные знания в практической деятельности;
	Уметь оценивать и анализировать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
	Уметь разрабатывать нормативные, технологические документации на новые современные блюда и изделия в различных видах питания;
	Уметь осуществлять контроль качества продукции общественного питания;
	Уметь выявлять проблемы и разрешать ситуации в практической деятельности;
	Уметь осознавать социально- экономическую значимость своей будущей профессии;
	Владеть навыками и умением по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных, кондитерских изделий в различных видах питания;
	Владеть современными технологическими процессами приготовления продукции питания;
	Владеть способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности в сфере общественного питания;
	Владеть способностью к критике и самокритике, выносливостью;
Владеть способностью к работе в коллективе;	
Владеть навыками самостоятельной и систематической работы с учебной, нормативной и справочной литературой.	

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 40 (1,1)

Самостоятельная работа студента – 32 (0,9)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания
(ДП)

Основы детского питания и технология приготовления блюд

Основы лечебно-профилактического питания (ЛПП)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Программа дисциплины «Управление персоналом на предприятиях торговли и общественного питания» подготовлена с целью помочь студенту получить знания в области кадровой политики. 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.

Задачи дисциплины:

- исследование персонала как объекта управления;
- изучение роли и места управления персоналом в системе управления предприятием;
- 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 торговли и общественного питания.

2. Место дисциплины (модулю) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части дисциплин блока Б1 «Дисциплины (модули)» (Б1.В.11).

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

Б1.Б.11 Экономика и управление производством (ОК-3).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

- *организационно-управленческие*

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

ПК-11- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

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

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

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Знать терминологию в области управления персоналом	Опросы
	Знать роль и место управления персоналом в системе управления предприятием;	Тесты
	Знать методологию управления персоналом;	Реферат
	Знать требования к персоналу предприятий торговли и общественного питания;	Тесты
	Знать требования, предъявляемые к лично-	Задачи

	деловым качествам менеджера;	
	Знать методы и правила управления конфликтами;	Дискуссия
	Знать технологию управления развитием и поведением персонала.	Анализ конкретных ситуаций (кейс)
ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Уметь пользоваться изученными стандартизированными терминами;	Тесты
	Уметь применять на практике: <ul style="list-style-type: none"> ✓ методы и принципы управления персоналом; ✓ методы диагностики профессиональной пригодности работников; ✓ методы стимулирования трудовой деятельности. 	Кейс-задача
ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Владеть методами математического анализа и моделирования, математическим аппаратом при решении профессиональных проблем	Портфолио
	Владеть средствами реализации информационных процессов.	Дискуссия

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 36 (1)

Самостоятельная работа студента – 72 (2)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

Общая трудоемкость – 108 (3)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Тема 1. Закономерности, принципы и методы менеджмента и управления персоналом организации

Тема 2. Направления и концепции менеджмента и управления персоналом организации

Тема 3 Рынок труда и способы его регулирования

Раздел II Организационное обеспечение системы управления персоналом на предприятии общественного питания

Тема 4. Основные требования к профессиональным компетенциям специалиста в сфере управленческой деятельности

Тема 5. Стратегии и тактика управления персоналом на предприятии общественного питания

Тема 6. Современные средства информационного и технического обеспечения системы управления персоналом

Раздел 3. Практика управления персоналом на предприятии общественного питания

Тема 7. Организация труда, мотивация, материальное и моральное стимулирование работников предприятия общественного питания

Тема 8. Стиль и техника руководства

Тема 9. Управление конфликтными ситуациями в коллективе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ И ЦЕНТРАХ ДОСУГА»

1. Цели, задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие **задачи:**

обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

изучение основных законодательных и нормативных документов;

изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;

развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» относится к вариативной части блока Б1 (Б1.В.12).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

ОПК-3 – способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3	Знать: научные основы промышленной технология продукции общественного питания	Опросы
	Уметь: организовывать производственные процессы на предприятии отрасли	Тесты
	Владеть: научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии	Рефераты
ПК-7	Знать: место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса; историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России	Опросы
	Уметь: выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания	Тесты
	Владеть: основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов	Рефераты

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 36 (1)

Самостоятельная работа студента – 72 (2)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Раздел 1 Введение. Классификация ПОП. Особенности деятельности.

Раздел 2 Организация производства и снабжения ПОП.

Раздел 3 Оперативное планирование производства и технологическая документация ПОП.

Раздел 4 Общая характеристика процесса обслуживания.

Раздел 5 Столовое белье, посуда, приборы и приспособления.

Раздел 6 Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.

Раздел 7 Средства информации.

Раздел 8 Виды банкетов. Организация обслуживания отдельных видов сервиса.

Раздел 9 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.

Раздел 10 Спрос и реклама на ПОП.

Раздел 11 Интерьерный флор-декор.

Раздел 12 Методы организации труда и требования к персоналу ПОП.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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 (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.13).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине(модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-8	Знать основы физической культуры и спорта, физического воспитания, самовоспитания и самообразования, физического развития, физической и функциональной подготовленности, психофизической подготовленности
	Знать об организме человека и его функциональных системах, о саморегуляции и совершенствовании организма, адаптации, показателях состояния основных функциональных систем
	Знать о здоровье, здоровом образе и стиле жизни, основах жизнедеятельности, двигательной активности, способах профилактики заболеваний, долголетие
	Уметь использовать средства и методы физической культуры в развитии и формировании основных физических качеств
	Уметь поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Уметь использовать знания особенностей функционирования человеческого организма и отдельных его систем под влиянием занятий физической культуры и спорта в различных условиях внешней среды
	Владеть жизненно важными умениями и навыками
	Владеть навыками применения средств физической культуры для развития отдельных физических качеств
	Владеть навыками применения средств физической культуры для коррекции
	Владеть навыками индивидуального подхода к применению средств спортивной подготовки; организации и проведения массовых спортивных, спортивно-оздоровительных мероприятий и соревнований по избранным видам спорта

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия - 328 (9,1)

Самостоятельная работа студента

Вид промежуточной аттестации (зачет) -

Общая трудоемкость - 328(9,1)

Содержание программы

I. Легкая атлетика

Основы легкой атлетики как вида спорта

Основы техники безопасности на занятиях по легкой атлетике

Организация, проведение и элементарные правила соревнований по легкой атлетике

Основы техники легкоатлетических прыжков и метаний

Спортивная ходьба.

Метание малого мяча.

Бег на короткие дистанции.

Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»

Эстафетный бег.

Прыжок в высоту с разбега способом «перешагивание»

Бег на средние дистанции, кроссовый бег.
Барьерный бег
Толкание ядра.
Прыжок в длину с разбега способом «прогнувшись», «ножницы»
Прыжок в высоту с разбега способом «фосбери-флоп»
Тройной прыжок с разбега.
Метание диска.
Спортивная тренировка в легкой атлетике

II. Волейбол

Развитие основных физических качеств, необходимых для жизнедеятельности и будущей профессии

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

Обучение стойкам и перемещениям волейболиста, совершенствование навыка

Обучение верхней передаче мяча, совершенствование навыка

Обучение нижней передаче мяча, совершенствование навыка

Обучение нижней прямой передаче мяча, совершенствование навыка

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

Обучение отбиванию мяча кулаком от верхнего края сетки

Обучение верхней прямой передаче мяча, совершенствование навыка

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

Обучение одиночному блокированию, совершенствование навыка.

Совершенствование изученных приемов в подвижных играх.

Совершенствование изученных приемов в учебных играх.

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

III. Баскетбол

Специфические особенности баскетбола как вида двигательной деятельности.

Методика развития специальной быстроты в баскетболе.

Методика развития специальной выносливости в баскетболе.

Техника нападения.

Техника владения мячом.

Техника защиты.

Подготовка и проведение соревнований.

IV. Футбол

Характеристика футбола как вида спорта и средства физического воспитания

Классификация и анализ техники футбола.

Обучение технике перемещений.
Обучение технике ударов по мячу и остановки мяча.
Обучение технике ведения мяча.
Обучение технике отбора мяча.
Техника игры вратаря.
Обучение тактике футбола.
Правила соревнований по футболу и мини-футболу.
Оценка соревновательной деятельности в футболе

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ БИЗНЕСА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Основы бизнеса»— является формирование у обучающихся профессиональные компетенции вуза (ПКВ): способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса, а также способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями

Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с концептуальными положениями основ бизнеса;
- приобретение умений управлять процессами реализации бизнеса;
- освоение подходов, позволяющих оценить эффективность бизнеса;
- приобретение базовых навыков практической работы в области развития и управления бизнесом, а также в разрешении практических проблем функционирования бизнеса.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.01.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

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

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания,

оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-3 ОК-4 ПК-10 ПК-14 ПК-16 ПК-20 ПК-22	Знать теоретические и практические аспекты генерации, анализа и оценивания идей для создания бизнеса
	Знать теоретические и практические аспекты реализации идей для организации, развития и масштабирования бизнеса
	Уметь генерировать, анализировать и оценивать бизнес-идеи
	Уметь реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса
	Владеть навыками генерации, анализом и оцениванием бизнес-идеи
	Владеть навыками реализации идей для организации, развития и масштабирования бизнеса
	Знать теоретические и практические аспекты выявления, анализа, оценивания и управления рисками малого и среднего бизнеса
	Знать теоретические и практические аспекты взаимодействия бизнес-структур с государственными органами и общественными организациями
	Уметь выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками малого и среднего бизнеса
	Уметь взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями
	Владеть навыками выявления, анализа, оценивания и управления рисками малого и среднего бизнеса
	Владеть навыками взаимодействия с государственными органами и общественными организациями

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 112 (3,1)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание программы

Психология бизнеса и предпринимательское мышление.

Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность малого и среднего бизнеса в России.

Планирование маркетинга и маркетинговые коммуникации.

Ценообразование и управление себестоимостью.

Рабочий процесс и устойчивое развитие.

Организационное планирование.

Налоговое планирование и основы «1С: предприятие»

Механизм создания интернет-магазина

Финансовое планирование

Операционный анализ и управление рисками малого и среднего бизнеса

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: получение будущими бакалаврами необходимых для их практической работы профессиональных знаний по основам предпринимательской деятельности; формирование умений и навыков использовать полученные знания для эффективной организации предпринимательской деятельности; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Сервис».

Задачи дисциплины: освоение студентами теоретических, организационно-правовых и методических основ предпринимательства; приобретение навыков правильно оценивать структуру и динамику рыночных потребностей; выработка практических навыков и способности организовать предприятия различных типов и организационно-правовых форм; развитие потребности у студентов, в расширении и постоянном углублении знаний по проблемам организации и развития предпринимательства.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.01.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-3 ОК-4 ПК-10 ПК-14 ПК-16 ПК-20 ПК-22	Знать: - структуру малого и среднего предпринимательства; - структуру распределения доходов; - экономические и правовые аспекты предпринимательства в сервисной деятельности; - основы организации и планирования деятельности предприятий сервиса; - основы рыночной экономики, специфику их применения в сфере сервиса.
	Уметь: - использовать теоретические знания по предпринимательству в своей профессиональной деятельности; - организовать свой труд и оценивать с большей степенью самостоятельности результаты своей деятельности; - рассчитывать, анализировать и интерпретировать основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия; - организовать деятельность предприятия, находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов; - использовать полученные знания и навыки для решения конкретных практических задач хозяйственной деятельности предприятия.
	Владеть: - навыками осуществлять свою деятельность, связанную с управлением, способностью к работе в коллективе, оказывать помощь подчиненным; - навыками самостоятельной работы по организации труда; - методами анализа деятельности предприятия; - методиками диагностирования поведения и влияния на потребителя.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 112 (3,1)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание программы

Содержание предпринимательской деятельности: объекты, субъекты и цели предпринимательства, внутренняя и внешняя среда

Правовые основы предпринимательской деятельности.

Государственное регулирование предпринимательства

Виды и формы предпринимательства

Процесс организации развития собственного дела

Конкурентная среда предпринимателей

Финансовое обеспечение предпринимательства. Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Предпринимательские риски

Виды ответственности предпринимателей. Культура предпринимательства

Развитие предпринимательства в деятельности потребительской кооперации

Профессиональный и психологический портрет современного предпринимателя

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНАЯ КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛА»

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины - совершенствование общей культуры речевого поведения студентов; формирование умения пользоваться русским литературным языком в различных коммуникативных ситуациях и, в первую очередь, в сфере профессиональной деятельности; овладение правилами и приёмами публичной речи до уровня, необходимого в деловом общении.

Задачи:

- сформировать, у бакалавров базовые речевые умения и навыки;
- выработать умения и навыков, необходимые для различных видов получения информации;
- применять умения и навыки устной и письменной речи в сфере делового и профессионального общения.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.02.01)

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-6 ПК-16 ПК-29	Знать теоретические основы деловых коммуникаций
	Знать коммуникационные модели делового взаимодействия партнеров
	Знать устные и письменные стратегии деловой коммуникации
	Знать техники и технологии деловых коммуникаций
	Знать международные особенности культурного обмена
	Знать межкультурные особенности деловых коммуникаций
	Знать основы коммуникационного менеджмента
	Уметь организовывать межличностное и межкультурное взаимодействие для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Уметь использовать на практике устные и письменные стратегии деловой коммуникации
	Уметь анализировать коммуникационные техники и технологии, оценивать их эффективность
	Уметь учитывать международные особенности деловых коммуникаций
	Уметь совершенствовать коммуникационные навыки
	Уметь осуществлять эффективное деловое взаимодействие
	Уметь применять современные эффективные методы коммуникационного менеджмента
	Владеть навыками проектирования коммуникационных моделей межличностного и межкультурного взаимодействия
	Владеть навыками соблюдения этических, логических и риторических норм деловых взаимоотношений
	Владеть навыками анализа социально – экономической информации на этапе оценки обстановки и принятия управленческого решения
	Владеть навыками выбора наиболее эффективных устных и письменных стратегий деловой коммуникации
	Владеть навыками анализа коммуникационных техник и технологий, оценки их эффективности
	Владеть навыками преодоления коммуникативных барьеров
Владеть навыками предупреждения и разрешения деловых конфликтов с использованием современных средств деловой коммуникации	
Владеть навыками применения на практике методов коммуникационного менеджмента	
Владеть навыками установления эффективных деловых коммуникаций (в том числе межкультурных)	

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 54 (1,5)

Самостоятельная работа студента – 90 (2,5)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Общие вопросы культуры речи в сфере официального общения.

Основные речевые нормы, характерные для делового общения.

Типы речевой культуры: элитарная, средне-литературная, литературно-разговорная, просторечие, профессионально-разговорная.

Технологии совершенствование культуры устной и письменной речи в сфере делового общения.

Теория коммуникации: речевой и психологический аспекты, законы и основные категории теории коммуникации.

Модели и виды коммуникации.

Коммуникативная компетентность в системе профессиональной подготовки специалиста.

Письменная деловая речь.

Три составляющие культуры речи в профессиональной сфере.

Диалог как форма речевого общения.

Профессиональный диалог – самостоятельная функционально-стилевая разновидность устной речи.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООБРАЗОВАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Культура профессионального самообразования» является становление культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- целенаправленная подготовка становления культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе;
- усвоение теоретических знаний и приобретение практических навыков на уровне становления культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе;
- формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих становление культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.02.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-6 ПК-16 ПК-29	Знать основы становления культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе;
	Знать основные направления и подходы профориентационной деятельности;
	Знать концепции самообразования зарубежных и отечественных ученых;
	Знать сущность понятия самообразования.
	Уметь анализировать и систематизировать данные различных наук, свидетельствующие о развитии и становлении культуры профессионального самообразования студентов в процессе обучения в Вузе;
	Уметь использовать теоретические знания о культуре профессионального самообразования для решения проблем профессионального выбора.
	Владеть методами исследования мотивов и потребностей в контексте культуры профессионального самообразования;
Владеть методами профориентационной деятельности.	

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 54 (1,5)

Самостоятельная работа студента – 90 (2,5)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Возникновение и перспективы развития культуры становления профориентационной деятельности в современных условиях.

Сущность профессионального самообразования.

Культурно - педагогические основы профессионального и личностного самообразования.

Проектирование профессионального самообразования.

Инновационные формы и методы культуры профессионального самообразования.

Самообразование как основа успешности человека.

Ценностно-смысловые основы культуры профессионального самообразования.

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

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий, как на стадии проектирования новых, так и в процессе дальнейшей эксплуатации задействованных в работе предприятий.

Цели освоения учебной дисциплины «Дизайн интерьера» соответствуют общим целям основной образовательной программы института.

Задачи освоения дисциплины:

- сбор, анализ визуального материала на основе изучения успешного опыта решения интерьеров предприятий для выработки собственной дизайн-концепции;
- выражение собственного творческого замысла дизайн-концепции методом визуализации замысла в материале, в технике "коллаж";
- овладению навыками проектной культуры и навыками презентации проекта;
- изучение основных эстетических категорий;
- изучение сущности и отличительных особенностей художественных исторических стилей мировой культуры;
- раскрытие сущности понятий дизайн и художественное проектирование интерьеров;
- изучение формообразующих факторов художественного проектирования (дизайна) интерьеров;
- изучение основных элементов теории, закономерностей и средств композиции;
- изучение эргономического обеспечения дизайн-проектирования;
- освоение терминологии в области дизайна;
- изучение методики оценки эстетических свойств интерьеров;
- изучение классификации и интерпретации дизайнов различных по стилю интерьеров;
- формирование актуальных и высокоэффективных дизайнерских решений, в связи с изменяющимся характером потребностей, моды, появлением новых материалов, совершенствованием технологий производства, отделки и декорирования;

Это необходимо для успешной деятельности студентов и практических работников.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.03.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-5 ПК-27	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- основные понятия термины и определения в области дизайна;- методы проектирования интерьеров;- методы удовлетворения социальных и культурных потребностей потенциальных клиентов;- эстетические нормы, иметь представление о значении здорового образа жизни и экологии для гармонизации процесса обслуживания клиентов и интерьера салона красоты как среды;- виды и характеристику помещений современных предприятий;- художественные стили и дизайн предприятий;- исторические аспекты формирования дизайна предприятий;- значение света и цвета в интерьере предприятий;- природу, классификацию и номенклатуру эстетических свойств, особенность их формирования в процессе производства и проявления при использовании изделий;- эргономическое обеспечение дизайн-проектирования трудовой деятельности с целью оптимизации орудий, условий и процесса труда;- характеристику художественных стилей мировой культуры;- сущность и принципы воспитания художественного и эстетического вкуса. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- ставить и формулировать задачи, комплексно подходить к решению конкретных функциональных и художественных задач в социально-культурном сервисе, используя методы сбора аналогов, предпроектного анализа и разработки дизайн-концепции интерьера предприятий;- грамотно формировать композиционное решение интерьера, учитывая все требования функционального процесса;- использовать знание специфики цветового решения интерьеров, при необходимости с помощью грамотного цветового решения зала и освещения улучшить эксплуатационные возможности помещения;- представлять дизайн-концепцию в материале ("коллаж"), составлять

	<p>креатив-бриф (задание на проектирование) интерьера и элементов фирменного стиля с целью достижения эффективного результата работы предприятия;</p> <p>- разрабатывать рациональные технологические планировки и совершенствовать их на действующих предприятиях.</p>
	<p><i>Владеть:</i></p> <p>- методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности;</p> <p>- приёмами изучения личности потребителя;</p> <p>- методиками диагностирования поведения и влияния на потребителя;</p> <p>- основами профессиональной этики и этикета.</p>

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Введение. Дизайн как художественное проектирование эстетического облика среды

История стилей и художественных направлений в искусстве оформления интерьера

Эргономическое обеспечение дизайн-проектирования

Цветоведение

Особенности оформления интерьеров

Принципы светового дизайна интерьера

Отделочные материалы и оборудование

Общие принципы планировки предприятий

Элементы декорирования интерьера. Фитодизайн в общественном интерьере

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

1. Цели, задачи освоения дисциплины

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

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.03.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-5 ПК-27	<i>знать:</i> – элементы корпоративной культуры, структуру имиджа ресторана, этапы разработки фирменного стиля, – художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля, – особенности фирменного стиля в различных ресторанах и влияние фирменного стиля на конкурентоспособность ресторана.
	<i>уметь:</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – осуществить поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства и использовать ее для изучения основ фирменного стиля ресторана; – разработать дизайн интерьера ресторана; меню и карты вин; сервировки стола; фитодизайн; световой дизайн; фирменный стиль в одежде персонала ресторана и др.; – оценить эффективность использования фирменного стиля ресторана.
	<p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методологией разработки концепции ресторана; – нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля; – технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Основы создания фирменного стиля

Константы фирменного стиля

Меню – носитель имиджа ресторана

Дизайн интерьера ресторана

Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели, задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в области применения информационных технологий в проектной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение общетеоретических основ построения и функционирования информационных систем и технологий;
- получение студентами знаний по практическим принципам организации современных информационных технологий, используемых для проектной деятельности;
- приобретение способностей и навыков работы на компьютере в постановке, информатизации, формализации, алгоритмизации, автоматизации и реализации прикладных задач в технологии с использованием современных информационно-коммуникационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.04.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 ПК-2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы получения информации из различных источников для решения профессиональных задач; - системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере; - нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - структуру производства предприятий общественного питания, его оперативное планирование и организацию; - способы и методы поиска, систематизации и обобщения информации, необходимой для решения профессиональных задач.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематизировать и обобщать информацию; - управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать пакеты прикладных программ, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; - разрабатывать нормативную документацию с использованием инновационных технологий; - использовать информационные системы для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; - получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для развития потребительского рынка.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами поиска, хранения и обработки информации; - практическими навыками использования современных информационных технологий в производственной деятельности; - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; - методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; - методами формирования потребительской аудитории и осуществления взаимодействия с потребителями; навыками деловых коммуникаций в профессиональной сфере, работы в коллективе.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 52 (1,4)

Самостоятельная работа студента – 128 (3,6)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание учебной дисциплины (модуля)

Технологические, организационные и управленческие принципы функционирования предприятий общественного питания

Программные средства информатизации. Информационные технологии в общественном питании

Разработка нормативной и технологической документации
предприятий общественного питания

Разработка проектов предприятий общественного питания

Технологические расчеты при проектировании предприятия
общественного питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.04.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 ПК-2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия компьютерной графики; - способы визуализации изображений (векторный и растровый); - математические основы компьютерной графики; - основные принципы моделирования на плоскости; - основные средства для работы с графической информацией; - порядок использования ГОСТов ЕСКД и правила оформления графической (чертежи) и текстовой (спецификации) документации.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать чертежи и схемы, выполнять технические изображения в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД; - выполнять эскизирование, детализование, сборочные чертежи, технические схемы, с применением средств компьютерной графики.
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с учебной, справочной и другой технической литературой; - современными программными средствами геометрического моделирования и подготовки конструкторской документации.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 52 (1,4)

Самостоятельная работа студента – 128 (3,6)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание программы

Основные понятия компьютерной графики

Основы геометрического и компьютерного моделирования изделий и услуг в сервисе

Задачи и требования геометрического и компьютерного моделирования

Программные средства, виды и структура баз данных

Методы преобразования изображений, изделий и услуг в сервисе

Категории изображения. Стандарты и ЕСКД: основные положения, правила выполнения и оформления изображений

Графические изображения изделий и услуг

Основы анимации и видеомонтажа

Порядок обсуждения графических изображений изделий и услуг с потребителем

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами знаний по теории и практике идентификации и фальсификации продукции, формирование необходимых для их профессиональной деятельности в условиях рыночной экономики, практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации некоторых продовольственных и непродовольственных товаров. Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации товаров;
- овладение видами идентификации;
- приобретение навыков по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп товаров;
- освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов товаров;
- изучение законодательных актов РФ по защите прав потребителей.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.05.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	Знать систему российского права, отрасли права, понятие и виды правоотношений
	Знать основные документы при проведении контроля, характеристики товаров различных групп
	Знать основные понятия, нормы и правила в области идентификации товаров;

	Знать объекты, субъекты, средства и методы идентификации
	Уметь планировать и проводить научные исследования
	Уметь применять нормативные документы при проведении контроля
	Уметь идентифицировать ассортиментную, качественную, количественную фальсификацию товаров
	Уметь анализировать и оценивать результаты экспертиз
	Владеть основными навыками письменного оформления документов
	Владеть навыками определения соответствия качества товаров маркировке и сопроводительным документам
	Владеть навыками идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров
	Владеть навыками использования результатов экспертиз

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 60 (1,7)

Самостоятельная работа студента – 84 (2,3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание программы

Раздел 1. Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров

Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции

Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПОДЛИННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков и проведении товарной экспертизы однородных групп товаров. Задачами - определение принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения фальсификации и контрафакции; - проведение разных видов товарной экспертизы (документальной, идентификационной, товароведной) для подтверждения подлинности, качества и безопасности товаров на всех этапах товародвижения; - применение нормативных документов для предотвращения действий, вводящих потребителя в заблуждение; - установление изменения качества продукции и причин возникновения дефектов; - определение потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик продукции, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность продукции.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.05.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3	Знать: <ul style="list-style-type: none">- средства фальсификации товаров и методы их обнаружения;- основные понятия и термины дисциплины- требования нормативной документации к показателям качества,

	<p>маркировке, упаковке товаров</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицирующие признаки и показатели идентификации продовольственных товаров; - методы идентификации и товарной экспертизы однородных групп товаров
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать самостоятельное заключение о качестве продукции и принимать ответственные решения о дальнейших действиях с нестандартной, фальсифицированной партией товаров. - аргументировано и ясно излагать основные идеи; - работать с нормативными документами при идентификации и экспертизе качества товаров - применять современные методы исследования при идентификации и экспертизе однородных групп товаров; - применять экспресс -методы для выявления фальсифицированной продукции
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами распознавания различных видов фальсифицированной продукции; - терминами и понятиями идентификации, экспертизы при оценке качества товаров; - применять нормативные и правовые документы при идентификации и экспертизе товаров - навыками аналитической работы по определению причин возникновения дефектных, некачественных товаров на всех этапах товародвижения;

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 60 (1,7)

Самостоятельная работа студента – 84 (2,3)

Вид промежуточной аттестации (экзамен) – 36 (1)

Общая трудоемкость – 180 (5)

Содержание программы

Раздел 1. Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров

Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной
продукции

Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАРКЕТИНГ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины — показать роль маркетинга в процессе управления деятельностью предприятия, содействие изучению основного инструментария маркетинга, процесса получения и анализа маркетинговой информации для принятия управленческих решений.

Задачи освоения дисциплины:

- теоретическое освоение вопросов, касающихся современных форм и методов управления маркетингом на предприятии;
- изучение особенностей товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной деятельности предприятия;
- приобретение практических навыков получения маркетинговой информации и использования ее в процессе принятия управленческих решений.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.06.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

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

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть

системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-2 ПК-7 ПК-10 ПК-15 ПК-19	Знать: - цели и функции маркетинга; - особенности товарной, ценовой и распределительной деятельности предприятия; - коммуникационную политику предприятия.
	Уметь: - анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду предприятия; - оценивать рыночную ситуацию, сегментировать потребителей, разрабатывать комплекс маркетинга, учитывая основные психологические особенности потребителей; - определять возможности предприятия и адаптировать их к требованиям целевого рынка.
	Владеть: - способностью к восприятию, обобщению и анализу маркетинговой информации; - методами проведения маркетинговых исследований; - навыками организации маркетинговой деятельности на предприятии.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 148 (4,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание программы

Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

Анализ рынка и потребителей

Информационное обеспечение маркетинга

Товар и товарная политика в маркетинге

Ценовая политика в маркетинге

Система распределения и товародвижения

Маркетинговые коммуникации

Управление маркетингом

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОДВИЖЕНИЕ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью учебной дисциплины «Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания», является приобретение представлений о продвижении, коммуникациях, рекламе в индустрии питания как плане, стратегии, миссии, тактике предприятия в рыночных условиях, особом наборе методов и средств, необходимом инструментарии для проведения маркетинговых исследований рынка данного сектора экономики России.

Учебные задачи дисциплины

- изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения услуг, включая нормативные документы (ГОСТ Р 50646–2012).
- освоить содержание и сущность маркетинговой деятельности на современных предприятиях питания;
- дать понятие о методологии, методах, инструментарии, средствах продвижения;
- приобрести знания и навыки в формировании товарной политики, обновлении ассортимента продукции при сохранении или повышении ее качества;
- изучить товарную и ценовую политику компании;
- получить общее представление о планировании маркетинга, организации исследований рынка, показать взаимосвязь с бизнес-планированием, методами продвижения услуг.
- оценивать эффективность продвижения и рекламы услуг.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.06.02).

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-10 - способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам

продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ДПК-2 ПК-7 ПК-10 ПК-15 ПК-19	Знать: - цели и функции маркетинга; - особенности товарной, ценовой и распределительной деятельности предприятия; - коммуникационную политику предприятия.
	Уметь: - анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду предприятия; - оценивать рыночную ситуацию, сегментировать потребителей, разрабатывать комплекс маркетинга, учитывая основные психологические особенности потребителей; - определять возможности предприятия и адаптировать их к требованиям целевого рынка.
	Владеть: - способностью к восприятию, обобщению и анализу маркетинговой информации; - методами проведения маркетинговых исследований; - навыками организации маркетинговой деятельности на предприятии.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 68 (1,9)

Самостоятельная работа студента – 148 (4,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) –

Общая трудоемкость – 216 (6)

Содержание программы

Представление о продвижении услуг предприятий питания как части комплекса маркетинга

Продвижение услуг ресторанного сектора экономики

Методы продвижения продукции и услуг в современных рыночных условиях

Продвижение новых технологий, товаров и услуг

Инновации в маркетинге и продвижении. Распределенные сети производства и потребления. Потребительские сети

Исследования рынка для обоснования концепции, методов коммуникаций и рекламы продукции и услуг сегмента быстрого питания

Разработка стратегии продвижения продукции и услуг ресторанного сектора экономики

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.07.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-5	знать: - профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; - порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания.
	уметь: - применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности; - рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет

	основных технологических процессов производства продукции питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
	владеть: - методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности; - методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание программы

Основные сведения о баре

Материально-техническая база обслуживания

Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда

Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями

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

Классификация и методы приготовления безалкогольных смешанных напитков, длинных смешанных напитков, средних и коротких смешанных напитков (Short Drinks), классических коктейлей- джестивов, коктейлей-аперитивов

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

Организация труда обслуживающего персонала бара

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций направленных на формирование у студентов знаний, практических навыков и умений в области барного дела

Задачи дисциплины: является развитие навыков, применимых к установлению, реализации и контролю выполнения норм, обеспечивающих качество и безопасность продукции, организации обслуживания в различных барах.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1 (Б1.В.ДВ.07.02).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-5	знать: - профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки; - отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; - порядок проведения расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания.
	уметь: - применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности; - рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение

	<p>инноваций в производство;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания; - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами организации мер по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности; - методами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; - методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; - практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия – 42 (1,2)

Самостоятельная работа студента – 102 (2,8)

Вид промежуточной аттестации (зачет) –

Общая трудоемкость – 144 (4)

Содержание программы

Введение. Предмет цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи

Напитки и традиции в культуре разных народов.

Застолье в культуре разных народов.

Организация труда обслуживающего персонала

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ»

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

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

Задачами освоения дисциплины является:

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

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к факультативам (ФТД.В.01).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

- ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенция
ОК-2 ОК-7	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, категории и инструменты кооперации, основные черты кооперативного движения страны; - экономическое содержание и значение кооперативного движения; - основные тенденции развития кооперативной мысли и достижения современных коопераций; - нормативно-правовую базу по кооперативному движению в Российской Федерации и других стран.
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и интерпретировать данные статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции развития социально-экономических показателей в сфере кооперации; - анализировать сущность кооперации, специфические черты различных видов кооперации; - оценить объективные предпосылки возникновения кооперации; - проводить анализ деятельности кооперативных организаций, формировать суждения об эффективности их деятельности.
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией создания кооперации; - знаниями в области формирования и анализа ресурсной базы кооперации; - знаниями в области создания различных видов кооперации, развития кооперативного движения на территории Российской Империи, Советского Союза, Российской Федерации; - методами анализа деятельности имеющихся кооперативных организаций, осуществляющих различные виды деятельности.

Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения, часы (зет)

Аудиторные занятия - 32(0,9)

Самостоятельная работа студента - 40(1,1)

Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой) -

Общая трудоемкость - 72(2)

Содержание программы

Основные понятия и термины кооперации

Потребительская кооперация в России

Производственная кооперация

Функционирование кооперативных организаций в России в рыночных условиях

Основные направления развития кооперации в России, регионе, мире