

**Министерство образования Нижегородской области  
«Институт пищевых технологий и дизайна» -  
филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего  
образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический  
университет»**

Утверждаю:  
Ректор ГБОУ ВО НИЭУ  
А.Е. Шамин  
«11» мая 2016г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«Технология организации ресторанного дела»**

направления подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Уровень высшего образования

**Бакалавр**

г. Нижний Новгород

2016 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1	Основная профессиональная образовательная программа (определение)	4
1.2	Нормативные документы	4
1.3	Общая характеристика ОПОП	5
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	6
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	6
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	9
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	12
4.1	Календарный учебный график	12
4.2	Рабочий учебный план	13
4.3	Матрица компетенций по направлению подготовки	14
4.4	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации	15
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	94
5.1.	Кадровое обеспечение реализации ОПОП	94
5.2	Материально-техническое обеспечение	95
5.3	Информационно-библиотечное обеспечение	99
5.4	Электронно- информационная среда	
	Приложения	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа ( определение)**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332.

Уровень высшего образования - «бакалавр».

Основная профессиональная образовательная программа ( ОПОП) высшего образования «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является комплексом учебно-методических документов и материалов и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, дисциплин, программы учебной и производственной практики обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ОПОП «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана с учетом потребностей регионального рынка труда , а именно представителей ресторанного бизнеса.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» уровень бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (действующей редакции)
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;
- Приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)», зарегистрированного в Министерстве юстиций РФ 14.12. 2015 г. № 40082.
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 N 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 N47415).

- Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области ( действующей редакции)
- Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна» (в действующей редакции)
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

**1.3.1** ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника.

**1.3.2** Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуаль-ному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время на контроль качества освоения ОПОП ВО «Технология и организа-ция ресторанного дела», вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Зачетная единица равна 36 академическим часам, ее величина является единой в рамках учебного плана.

—

#### **1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП**

К освоению ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

Основным видом профессиональной деятельности, на который ориентирована ОПОП является производственно-технологическая деятельность (прикладной бакалавриат)

## 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник должен быть подготовлен к выполнению задач по видам профессиональной деятельности:

*производственно-технологическая деятельность:*

- организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- 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;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

*организационно-управленческая деятельность:*

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов 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;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестация работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

#### **3.1 Общекультурные компетенции выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

#### **3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

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

### **3.3 Профессиональные компетенции выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

*производственно-технологическая деятельность:*

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

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

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

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

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

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

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать

деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

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

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

### **3.4 Компетенции выпускников, установленные организацией**

В соответствии с запросами работодателей и вызовами рынка труда «Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» установил для ОПОП «Технология организации ресторанного дела» следующую специальную профессиональную компетенцию (СПК), которыми должны обладать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- способность обеспечивать качество кулинарной продукции на основе знаний технологических процессов происходящих при производстве кулинарной продукции ( СПК-1)

### **3.5 Требования к результатам обучения дисциплинам, практикам**

При разработке ОПОП требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам, практикам филиал устанавливает самостоятельно.

## **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

### **4.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность реализации теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул. Календарный учебный график приведен в **приложении 1**.

## 4.2. Учебный план

ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» включает в себя обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» состоит из следующих блоков:

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 "Практики", который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВО, обеспечивающих достижение результатов освоения ООП ВО «Технология и организация ресторанного дела».

В учебном плане указана трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также формы промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает.

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

- элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, вариативных дисциплин и практик их набор становится обязательным для освоения обучающимся.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения учебной практики: стационарная.

Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

Способ проведения производственной практики: стационарная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

Учебный план ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлен в **приложении 2**.

### **4.3. Матрица компетенций**

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлена в **приложении 3**.

#### **4.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации**

##### **Б1. Б Базовая часть**

##### ***История***

##### **Цели изучения дисциплины:**

- формирование и развитие у студентов основы знаний по истории России в контексте мировой истории, общих и специфических особенностей исторического пути России;

- выработка навыков работы с учебной и научной литературой, историческими источниками, написания письменных работ, выступления перед аудиторией, работы в группе;

- формирование умения анализировать исторические явления, способности применять исторические знания в политической, управленческой и экономической деятельности в современных условиях;

- развитие у студентов самостоятельности, креативности, гибкости мышления, понимания места и роли своей страны в истории человечества.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.1).

##### **Формируемые компетенции: ОК-2**

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### ***Знать:***

- основные этапы, тенденции и проблемы отечественной истории;

- основные этапы, тенденции и проблемы всеобщей истории;

- закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории.

- природу возникновения социальных общностей и социальных групп и видах;

- основные социальные институты общества, методы и формы социального контроля.

##### ***Уметь:***

- находить, систематизировать и конспектировать научную литературу.

- анализировать основные проблемы истории российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей и этносов;

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы исторической науки в профессиональной деятельности;

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

- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.

##### ***Владеть:***

- представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма;
- навыками анализа исторических источников;
- приемами ведения дискуссии и полемики;
- основами компьютерной грамотности и Интернета;
- мотивацией к обучению, получению высшего образования;
- навыками литературной и научной письменной и устной речи на русском языке.

**Содержание дисциплины:**

1. Образование европейских государств. Древнерусское государство
2. От Владимирского княжества – к Московскому царству
3. Становление капитализма в Европе. Просвещение. Великая Французская революция
4. Проблемы модернизации России в XVIII – первой половине XIX вв.
5. Россия во второй половине XIX - начале XX вв.
6. Россия в Первой Мировой войне и революционных потрясениях 1917 года
7. Великая депрессия 30-х гг. Форсированное строительство социализма в СССР
8. СССР в годы Второй Мировой и Великой Отечественной войны и послевоенном мире
9. Перестройка. Развал СССР. Постсоветская Россия

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Иностранный язык***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов общекультурных компетенций на базе получения ими теоретических и практических знаний по дисциплине для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.2).

**Формируемые компетенции:** ОК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- фонетику английского языка;
- правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений;
- грамматику английского языка;
- особенности устной и письменной речи на английском языке;
- свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы;
- способы словообразования.

***Уметь:***

- читать литературу на английском языке по изучаемому направлению подготовки;
- оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или тестовые задания;
- делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента;
- вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике.

***Владеть:***

- практической грамматикой английского языка;
- практической лексикой разговорного английского языка;
- лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

**Содержание дисциплины:**

1. General English (Общий английский язык)
  1. 1. Acquaintance. Hobby&Daily Routine. (Знакомство. Хобби. Распорядок дня.)
  1. 2. What's A Healthy Lifestyle? (Что такое здоровый образ жизни?)
  1. 3. Russia Today: Society and Culture. (Россия сегодня: общество и культура.)
  1. 4. English-Speaking Countries. (Страны изучаемого языка.)
  1. 5. My Future Prospects: What's My Dream Job? (Планы на будущее: Какая она - работа моей мечты?)

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Формы промежуточной аттестации:** зачет, зачет с оценкой.

***Русский язык и культура речи***

**Цели изучения дисциплины:** формирование целостного представления о речевой коммуникации, особенностях русской речи, нормах современного русского литературного языка и повышение уровня практического овладения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.3).

**Формируемые компетенции:** ОК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- нормативное использование системы языка на уровне его функционирования (речи) с учётом особенностей норм всех структурных языковых уровней (фонетического, лексического, фразеологического, грамматического)

***Уметь:***

- выбирать языковые средства в соответствии с коммуникативной интенцией и ситуацией общения; находить и корректировать речевые ошибки;
- составлять план, конспект, аннотацию, тестовые задания;
- составлять личные деловые бумаги.

***Владеть:***

- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; культурой мышления и речи, основами профессионального и академического этикета.

**Содержание дисциплины:**

1. Структура и коммуникативные свойства языка
2. Культура речи
3. Современная коммуникация и правила речевого общения
4. Нормативный аспект культуры речи
5. Функциональный аспект культуры речи

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Культурология***

**Цель изучения дисциплины:** освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области теории и истории культуры.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.4).

**Формируемые компетенции:** ОК- 2, ОК-6

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные категории теории культуры, ведущие культурологические концепции и методы культурологического анализа;
- структуру, функции, формы и типы культуры;
- закономерности развития культуры, особенности и отличительные черты основных культурно-исторических эпох, движущие силы, ритмы и источники социокультурной динамики, принципы соотношения имманентного развития и взаимодействия культур;
- особенности развития и функционирования российской культуры, вклад культуры России в мировую культуру

***Уметь:***

- самостоятельно анализировать культурологическую литературу;
- работать с разноплановыми в концептуальном и мировоззренческом отношении источниками культурологической информации на основе их критического восприятия;
- применять общетеоретические и прикладные аспекты культурологического знания для обоснования практических решений в повседневной жизни и профессиональной деятельности;
- формировать, обосновывать, аргументировано отстаивать свою личную позицию по отношению к актуальным проблемам культуры;

- ориентироваться в многообразной и противоречивой культурной информации, осмысливать процессы, события и явления в культурной жизни России и мира в их динамике и взаимосвязи

***Владеть:***

- навыками самостоятельного анализа и оценки сложных и многогранных явлений культуры;

- навыками аргументированного письменного изложения собственной точки зрения;

- навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики по проблемам культуры, практического анализа логики различного рода культурологических рассуждений;

- навыками толерантного восприятия культурных различий между разными социальными, религиозными, гендерными, этническими и профессиональными группами, основывающегося на понимании феномена многообразия культур и цивилизаций.

**Содержание дисциплины:**

1. Основные вопросы теории культуры
2. Культурология как наука
3. Культура как предмет научного исследования
4. Сущность, структура, функции культуры
5. Природа и культура
6. Взаимосвязь человека и культуры
7. Культура и ценности
8. Культура как мир знаков, значений, смыслов
9. Исторические образы культуры
10. Типология культур
11. Единство и многообразие культуры
12. Динамика культуры

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ(108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Основы научно-исследовательской деятельности***

**Цель изучения дисциплины:**

- творческое овладение системой методов научного исследования, знания современных методологических направлений науки, освоения этапов научного исследования, обработки данных и их интерпретации;

- изучение вопросов практической организации научного поиска, анализа и обобщения результатов исследования, овладение теорией принятия инженерных решений;

- приобретение знания в области методологии научных исследований;

- углубление и конкретизация прикладного аспекта теоретических и экспериментальных методов познания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б 5).

**Формируемые компетенции:** ОК-5, ОК-7, ОПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- методы реализации научных исследований, порядок их проведения и оформления результатов научной работы;
- способы выбора из освоенного арсенала знаний необходимые математические модели и применить соответствующую методику их использования при решении задач подготовки и управления производством;
- способы получения и анализа исследовательской информации

**Уметь:**

- работать с информационными источниками (интернет-сайтами, литературными изданиями, периодической литературой и т.д.);
- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы;
- анализировать источники информации;
- выстраивать публичное выступление, отвечать на вопросы аудитории.

**Владеть:**

- навыками публичных выступлений;
- навыками работы с литературой;
- навыками сбора, анализа и использования информации, необходимой для принятия различных управленческих решений.

**Содержание дисциплины:**

1. Виды исследовательских работ
2. Основные понятия исследовательской работы
3. Общая схема хода научного исследования
4. Научная информация: поиск, накопление, обработка
5. Организация самостоятельной работа студентов с источниками информации.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Философия***

**Цель изучения дисциплины:** формирование представлений об основных и фундаментальных мировоззренческих проблемах, методологии познания и самостоятельного мировоззренческого выбора.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.6).

**Формируемые компетенции:** ОК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- структуру философского знания, его место и роль в современной жизни, методы и приёмы философского анализа проблем

**Уметь:**

- анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы;
- анализировать и оценивать социальную информацию;
- планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа

***Владеть:***

- навыками логического мышления, критического восприятия информации.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение. Философия в системе культуры
2. Всеобщие свойства и законы мира (онтология)
3. Всеобщие отношения человека к миру

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Командообразование***

**Цель изучения дисциплины:** Целью освоения дисциплины является, формирование систематизированных знаний, навыков взаимодействия в группе и командной работы, благоприятного психологического климата группы; развитие коммуникабельности и лидерских качеств, характеризующих умение реализовывать в жизни принципы командной работы.

**Место дисциплины в учебном плане** Дисциплина относится к базовой части (Б.1.Б.7).

**Формируемые компетенции:** ОК-6; ПК-11,ПК-12; ПК-20,ПК-21,ПК-23

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- отличия между группой и командой;
- правила взаимодействия, наиболее эффективные для работы в команде;
- особенности командообразования, этапы формирования команды;
- понятия сплоченности, сработанности и межличностной совместимости;
- стили руководства и оценку их эффективности в различных ситуациях;
- феномены внутригрупповых взаимодействий.

***Уметь:***

- подчиняться правилам работы, принятым командой;
- работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;
- анализировать собственное поведение, особенности собственной личности, свои достоинства и недостатки;
- давать конструктивную обратную связь другим участникам команды;
- формировать профессиональную команду;
- осуществлять взаимодействие между членами команды;
- проявлять лидерские качества.

***Владеть:***

- приемами установления конструктивных взаимоотношений в команде;
- навыками самоорганизации собственного поведения;
- способами, проявлять лидерские качества в коллективе.

**Содержание дисциплины:**

1. Командообразование как учебная дисциплина.
2. Феномены внутригруппового взаимодействия
3. Руководство и лидерство

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Самоменеджмент***

**Цель изучения дисциплины:** сформировать представление о максимально эффективном использовании специалистом, руководителем собственных возможностей для преодоления внешних обстоятельств, оптимизации использования рабочего времени как одного из методов конкурентной борьбы в условиях рыночной экономики, а также компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Самоменеджмент» (Б1.Б.7) относится к базовой части. Дисциплина «Самоменеджмент» является основополагающей для изучения следующей дисциплины: «Командообразование».

В логическом и содержательно-методическом отношении курс «Самоменеджмент» закладывает набор базовых знаний, которые позволят выпускникам адаптироваться в условиях высокой конкуренции профессионалов на рынке труда. Обучение студентов данному курсу способствует формированию у них стремления к освоению и сознательному применению техник самоменеджмента, позволяющих специалисту, руководителю значительно увеличить творческий и профессиональный потенциал за счет разумного использования своего времени, достигать за счет этого более значимых целей за более короткое время.

**Формируемые компетенции:** ОК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- набор практических методов, предназначенных для проведения исследований в области «Самоменеджмент»;
- направления развития профессионально личностного качества.

***Уметь:***

- применять практические умения и навыки в сфере персонального менеджмента; применять навыки управления личным временем, карьерой;
- применять приемы самоанализа и самооценки уровня организации собственной деятельности, минимизации стрессов и усталости;
- использовать технологии формирования позитивного общественного мнения о собственной компетенции, способы повышения работоспособности,

результативности, и степени самоконтроля в осуществлении профессиональных функций.

***Владеть:***

-навыком устойчивого стремления к успеху.

**Содержание дисциплины:**

- 1.Сущность и содержание самоменеджмента.
- 2.Целеполагание в системе самоменеджмента.
- 3.Планирование деятельности руководителя.
- 4.Принятие решений в системе персонального менеджмента.
- 5.Организация и реализация решений в самоменеджменте.
- 6.Самоконтроль.
- 7.Рационализация личных информационных и коммуникационных процессов менеджера.
- 8.Совещания и переговоры в организации информационных и коммуникационных процессов.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Основы социального государства***

**Цели изучения дисциплины:** формирование у студентов научного представления о сущности и основных закономерностях функционирования социального государства, об условиях и предпосылках его формирования, о моделях социальных государств, об основных направлениях социальной политики и процессе построения социального государства в современной России.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.9)

**Формируемые компетенции:** ОК-4, ОК-6

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

-основы гуманитарных социальных дисциплин, нравственные обязанности человека.

***Уметь:***

- использовать полученные знания в профессиональной деятельности;
- самостоятельно анализировать социально-политическую обстановку и литературу;
- применять соответствующую терминологию

***Владеть:***

- способностью к критике, самокритике и работе в коллективе.

**Содержание дисциплины:**

1. Социальное государство: понятие, функции, признаки;
2. Правовые основы социального государства;
3. Демографическая политика России;

4. Система здравоохранения Российской Федерации;
5. Государственное регулирование пенсионного дела;
6. Охрана детства и материнства в России;
7. Организация помощи инвалидам в России;
8. Система социальной помощи и социальных пособий в России.

**Трудоемкость изучения дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.).

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Математика*

**Цели изучения дисциплины:**

- приобретение обучающимися навыков самостоятельной работы с математической литературой;
- формирование у обучающихся научного математического мышления и умения применять математический аппарат в технологических расчетах;
- обучение математическим методам, необходимым для анализа, моделирования и поиска оптимальных решений прикладных задач.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б10).

**Формируемые компетенции:** ОК-7, ОПК-1, ПК-2.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;
- основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов;

***Уметь:***

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

***Владеть:***

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

**Содержание дисциплины:**

1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.
2. Математический анализ.
3. Основы теории вероятностей и математической статистики

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 9 ЗЕ (324 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## ***Информатика***

**Цель изучения дисциплины:** теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б11)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества;

- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;

- общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации;

- современное техническое и программное обеспечение реализации и информационных процессов в профессиональной деятельности;

- основные требования информационной безопасности, в том числе средства защиты информации.

***Уметь:***

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;

- использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач;

- работать с программными средствами общего назначения.

***Владеть:***

- основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;

- навыками работы с компьютером как средством управления информацией, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение в информатику. Основы информатики

2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Основы инженерной графики***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний, обеспечивающих изучение проблем графического и геометрического моделирования в подготовке специалиста технического профиля.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б12)

**Формируемые компетенции:** ПК-2, ПК-6

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- методы инженерной и компьютерной графики;
- элементы начертательной геометрии и инженерной графики;
- основы оформления конструкторской документации.

***Уметь:***

- представить техническое решение средствами компьютерной графики и геометрического моделирования;
- выбрать оптимальное конструкторское решение.

***Владеть:***

- навыками изображения пространственных объектов на плоских чертежах;
- навыками конструирования типовых деталей и их соединений;
- навыками оформления нормативно-технической документации;
- современными программными средствами подготовки конструкторско-технологической документации.

**Содержание дисциплины:**

1. Начертательная геометрия.
2. Проекционное черчение.
3. Стандарты СПДС и ЕСКД.
4. Техническое рисование и элементы технического конструирования.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ(108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Физика***

**Цель изучения дисциплины:** получение базовых и формирование основных навыков по физике, необходимых для решения задач, возникающих в практической деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б13).

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК-2

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

основные физические явления; фундаментальные понятия физики, законы и теории классической и современной физики.

**Уметь:**

решать типовые задачи по основным разделам курса физики. использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

**Владеть:**

методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

**Содержание дисциплины:**

1. Механика.
2. Молекулярно-кинетическая теория и термодинамика
3. Электричество и магнетизм.
4. Теория колебаний и волн.
5. Основы квантовой физики.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Неорганическая химия***

**Цели дисциплины:**

- формирование представлений о сущности химических явлений;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений;
- приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.14).

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК -3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фундаментальные понятия и законы общей и неорганической химии;
- структуру Периодической системы элементов Д.И. Менделеева и вытекающие из нее основные характеристики элемента и его соединений: заряд ядра и электронную формулу атома;
- возможные валентности, ковалентность, возможные степени окисления;
- характер изменения радиуса, электроотрицательности, химических свойств элементов и их соединений по группам и периодам;
- основные закономерности и условия протекания химических процессов;
- номенклатуру неорганических соединений;
- химические свойства элементов и их соединений;
- различные способы выражения концентраций растворов.

**Уметь:**

- определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов;
- проводить синтез и очистку веществ;
- определять возможные продукты химических реакций;
- применять основные законы химии при решении своих профессиональных задач;
- находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач;
- анализировать полученные результаты проведенных опытов, экспериментов, решения задач, при необходимости сравнивая их со справочными константами и делая соответствующие выводы;
- проводить расчеты концентраций растворов;
- готовить растворы заданной концентрации;
- определять изменения концентраций растворов при протекании реакций;
- анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений.

***Владеть:***

- правилами определения химических свойств элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов;
- правилами определения возможных продуктов химических реакций;
- приемами проведения лабораторных опытов;
- способами расчета концентраций растворов;
- навыками приготовления растворов различных концентраций;
- навыками сравнения и анализа полученных результатов расчета с соответствующими им константами;
- методами статистической обработки полученных количественных результатов;
- навыками использования химических законов для решения конкретных профессиональных задач с проведением количественных вычислений и использованием учебной, справочной и специальной литературы;
- правилами безопасности при работе в химической лаборатории.

**Содержание дисциплины:**

1. Основные законы и теории неорганической химии»
2. Свойства неорганических соединений»

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Органическая химия***

**Цель изучения дисциплины:** освоение теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области органической химии для освоения других химических дисциплин, профессиональных дисциплин и в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Органическая химия» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в цикл Б1.Б.15 дисциплин базовой части.

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК- 3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фундаментальные законы органической химии;
- основы строения и реакционной способности органических соединений: виды изомерии, электронное строение атома углерода, взаимное влияние атомов в молекуле и способы его передачи с помощью электронных эффектов, механизмы важнейших химических реакций;
- важнейшие классы органических соединений: строение, правила номенклатуры, физические свойства, способы получения, типичные и специфические химические свойства;
- общие правила и порядок работы в химической лаборатории, Правила техники безопасности.

**Уметь:**

- проводить очистку и синтез органических соединений;
- определять принадлежность органических соединений к определенным классам и группам на основе классификационных признаков;
- составлять формулы и давать названия по структурной формуле в соответствии с правилами номенклатуры ИЮПАК;
- составлять уравнения реакций получения органических соединений и реакций, характеризующих их химические свойства;
- работать с учебной и справочной литературой по органической химии.

**Владеть:**

- навыками безопасной работы с органическими веществами и химической аппаратурой;
- использованием справочной химической литературы;
- методами проведения химических реакций и процессов.

**Содержание дисциплины:**

**1.** Углеводороды и их галогенпроизводные

**2.** Гетеросодержащие органические соединения

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Физическая и коллоидная химия***

**Цели изучения дисциплины:**

- формирование представлений о закономерностях протекания химических процессов;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов химических процессов и объяснение их с помощью представлений физики;

- приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и профессиональных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции, проведения технологических процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.16).

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК-3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- теорию основных разделов физической и коллоидной химии в соответствии с данной программой;

- проявление теоретических закономерностей в пищевых технологиях (в гомогенных и гетерогенных системах).

**Уметь:**

- применять теоретические знания по закономерностям протекания химических процессов к компонентам пищевых систем;

- рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.);

- уметь давать характеристику дисперсным системам, коллоидным процессам, протекающим в пищевых системах.

**Владеть:**

- использовать знания по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем.

- решать практические задачи и применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин.

**Содержание дисциплины:**

1. Агрегатные состояния веществ.
2. Строение вещества.
3. Термодинамические закономерности.
4. Кинетические закономерности.
5. Химическое равновесие.
6. Растворы электролитов и неэлектролитов.
7. Поверхностные явления.
8. Способы получения дисперсных систем.
9. Свойства дисперсных систем.
10. Нанотехнологии.
11. Раскрытие практических аспектов использования системы знаний по физической и коллоидной химии.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

## *Аналитическая химия*

### **Цели изучения дисциплины:**

- формирование представлений о методах анализа веществ;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов аналитической химии;
- приобретение способности использовать сформированные компетенции в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции, проведения технологических процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.17).

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК-3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **Знать:**

- теорию основных разделов аналитической химии и физико-химических методов анализа в соответствии с данной программой;
- методы и системы химического и физико-химического анализа.

### **Уметь:**

- применять теоретические знания для анализа компонентов пищевых систем;
- рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.);
- уметь давать характеристику методам анализа.

### **Владеть:**

- использовать знания по методам анализа в экспертизе пищевых систем,
- решать практические задачи и применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин.

### **Содержание дисциплины:**

1. Качественный анализ, кислотно-основная система анализа
2. Теории качественного анализа
3. Количественный анализ, его виды
4. Расчеты в качественном и количественном анализе
5. Применение системы знаний по методам анализа в деятельности будущих бакалавров в области экспертизы товаров

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

## *Экономика*

**Цель изучения дисциплины:** формирование экономического образа мышления у обучающихся на основе изучения понятийного аппарата, инструментов экономического анализа, экономических концепций, позволяющих ясно и последовательно объяснять процессы и явления экономической жизни общества, разрабатывать принципы и методы рационального хозяйствования.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.18)

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ПК-15, ПК-16

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- общие положения экономической теории, основы микро- и макроэкономики, экономическую ситуацию в стране и за рубежом;

**Уметь:**

- находить и использовать экономическую информацию, необходимую для ориентации в своей профессиональной деятельности;

**Владеть:**

- основными положениями и методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение в экономику. Базовые экономические понятия
2. Механизм рынка. Спрос и предложение. Рыночное равновесие
3. Поведение потребителя в рыночной экономике
4. Теория издержек. Максимизация прибыли фирмы
5. Рынки факторов производства
6. Роль государства в рыночной экономике. Фиаско рынка
7. Основные макроэкономические показатели и система национальных счетов
8. Макроэкономическое равновесие
9. Макроэкономическая нестабильность: цикличность развития экономики и безработица. Инфляция
10. Налогово-бюджетная система и налогово-бюджетная политика. Налогообложение малого бизнеса
11. Кредитно-денежная система и кредитно-денежная политика. Кредитование малых предприятий
12. Региональная экономика.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Экономика предприятий общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** ознакомить обучающихся с методологическими и методическими основами экономики современного предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений, управлением экономической инфраструктурой, повышением качества и эффективности продукции и услуг общественного питания, выявлением резервов и возможностей.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.19).

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ПК-5, ПК-10, ПК-14, ПК-22.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- понятие рыночной экономики и место предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования;
- ресурсы предприятия и показатели эффективного их использования; издержки производства и обращения предприятия;
- доходы и прибыль предприятий.

**Уметь:**

- рассчитывать основные показатели работы предприятия;
- соотнести организационно-правовые формы предприятия и результаты его деятельности;
- использовать методы расчета эффективности работы предприятия.

**Владеть:**

- навыками расчета основных экономических показателей деятельности предприятия.

**Содержание дисциплины:**

1. Предприятие в системе рыночных отношений.
2. Ресурсы предприятия: основные фонды, оборотные средства, трудовые ресурсы. Показатели эффективного их использования.
3. Издержки производства и обращения предприятия.
4. Доходы и прибыль предприятия. Оценка эффективности.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

### ***Бухгалтерский управленческий учет***

**Цель изучения дисциплины:** изучить передовые и прогрессивные методы, методику и приемы рациональной организации бухгалтерского, управленческого учета на предприятиях общественного питания, подготовки оперативной информации для системы управления.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в базовую часть дисциплин (Б.1Б.20).

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ПК-6, ПК-10, ПК-14, ПК-16, ПК-22

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины.** В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- сущность учета затрат: его объекты, субъекты, функции, критерии принятия управленческих решений;
- принципы формирования бухгалтерской информации о произведенных затратах с целью определения себестоимости продукции общественного питания (работ, услуг) и ожидаемой прибыли от ее реализации;
- методы использования полученной информации о фактических затратах и отчетной себестоимости с целью прогнозирования будущих издержек производства и принятия правильных решений;

- организацию учета по центрам ответственности с целью контроля за затратами по местам из возникновения;
- области применения отдельных методов учета затрат и себестоимости; методы бухгалтерского, экономико-математического анализа учетной информации для принятия управленческих решений;
- функции бухгалтеров-аналитиков по подготовке информации для планирования и управления.

**Уметь:**

- организовать систему управленческого учета на предприятии;
- составлять главный бюджет предприятия;
- проводить анализ взаимосвязи объема производства, себестоимости и прибыли;
- принимать решения о политике цен на предприятии;
- использовать учетную информацию при планировании ассортимента продукции в условиях недогрузки или при полной загрузке производственных мощностей предприятия;
- рассчитывать оптимальную производственную программу предприятия на основе информации управленческого учета;
- принимать решения по альтернативным вариантам капитальных вложений на предприятии;
- определять минимальную величину заказа для безубыточной работы предприятия.

**Владеть:**

- навыками ведения бухгалтерского управленческого учета и подготовки управленческой отчетности.

**Содержание дисциплины:**

1. Управленческий учет в информационной системе бухгалтерского учета.
  - 1.1. Сущность, содержание, принципы и назначение управленческого учета.
  - 1.2. Производственный учет как составная часть управленческого учета.
  - 1.3. Характеристика информации, предоставляемой бухгалтерским управленческим учетом.
  - 1.4. Метод и способы бухгалтерского управленческого учета.
  - 1.5. Функции бухгалтера – аналитика, осуществляющего управленческий учет.
  - 1.6. Проблемы взаимодействия (согласования) финансового и управленческого учет.
  - 1.7. Учетная политика организации для целей управленческого учета.
2. Понятие, классификация, группировка и распределение затрат.
  - 2.1. Концепции и терминология классификации затрат.
  - 2.2. Группировка и распределение затрат.
3. Организация учета производственных затрат и калькулирование себестоимости продукции.
  - 3.1. Основные модели учета затрат.

- 3.2. Себестоимость продукции: ее состав и виды.
- 3.3. Принципы калькулирования, его объект и методы.
- 3.4. Поопроцессный, попередельный и позаказный методы калькулирования. Калькулирование полной и производственной себестоимости.
- 3.5. Маржинальный доход и методы списания постоянных расходов.
- 3.6. Система «Директ-костинг».
- 3.7. Фактический и нормативный методы учета затрат и калькулирования. Система «Стандарт-кост».
4. Бюджетирование.
  - 4.1. Планирование в системе бухгалтерского управленческого учета.
  - 4.2. Цели и концепции бюджетирования.
  - 4.3. Виды бюджетов.
  - 4.4. Основные принципы разработки главного бюджета предприятия.
  - 4.5. Контроль за исполнением бюджета.
5. Использование данных управленческого учета для анализа и обоснования решений на разных уровнях управления.
  - 5.1. Анализ безубыточности производства.
  - 5.2. Система бухгалтерского контроля объема и ассортимента выпуска продукции.
  - 5.3. Подходы к принятию решений по ценообразованию.
  - 5.4. Применение функционально-стоимостного анализа для принятия управленческих решений.
  - 5.5. Решения о капиталовложениях.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Технология продукции общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов навыков разработки ассортимента продукции в зависимости от концепции предприятия, ведения научно обоснованных технологических процессов для обеспечения потребителей безопасной продукцией высокого качества.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.21).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, СПК-1.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;
- технологические процессы производства продукции питания;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке продукции и их хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

- разработку нормативной документации на новую и фирменную продукцию;

**Уметь:**

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;

- выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработке мероприятий по их предупреждению;

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания;

**Владеть:**

- методами составления рецептур и рационов, в том числе с использованием компьютерных технологий;

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

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика, формирование и разработка ассортимента продукции общественного питания.

2. Изменение основных пищевых веществ в процессе производства продукции общественного питания.

3. Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства продуктов питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 14 ЗЕ (504ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, зачет с оценкой, курсовая работа.

***Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части. Индекс дисциплины (Б1.Б.22).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, СПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

-различные технологии производства кондитерских и хлебобулочных изделий;

-факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

-разработку нормативной документации на новую и фирменную продукцию.

**Уметь:**

- рассчитывать режимы технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий, используя справочную литературу;
- выполнять расчет основных технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака кондитерских и хлебобулочных изделий и разработке мероприятий по их предупреждению;
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания

***Владеть:***

- методами составления рецептур кондитерских и хлебобулочных изделий, в том числе с использованием компьютерных технологий;
- навыками практического использования полученных знаний в процессе профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика и разработка рецептур кондитерских и хлебобулочных изделий.
- 2.Изменение основных пищевых веществ в процессе производства кондитерских и хлебобулочных изделий.
3. Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Организация производства***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области методов организации производства кулинарной продукции, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.23)

**Формируемые компетенции:** ОПК-5, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-13, ПК-17 ПК-19.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- структуру производства на предприятиях общественного питания;
- оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания;
- особенности организации технологического процесса в предприятиях общественного питания различных типов.

***Уметь:***

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

**Владеть:**

- навыками работы с нормативной документацией, регламентирующих организацию работы предприятий общественного питания;
- навыками разработки производственной программы на предприятиях общественного питания различных типов;
- навыками формирования материально-технической базы производства предприятий общественного питания различных типов.

**Содержание дисциплины:**

1. Нормативная база организации производства
2. Организация снабжения и складского хозяйства
3. Организация работы производственных цехов
4. Организация работы вспомогательных служб

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовой проект.

**Организация обслуживания в общественном питании**

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области методов организации обслуживания потребителей, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.24).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-5, ПК-7, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- отечественную и зарубежную классификацию предприятий общественного питания;
- формы, средства и методы организации обслуживания потребителей.

**Уметь:**

- формировать информационную базу обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
- формировать материально-техническую базу обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- организовать работу обслуживающего персонала предприятий питания и осуществлять контроль за процессом обслуживания.

**Владеть:**

- навыками работы с нормативной документацией, регламентирующих организацию работы предприятий общественного питания;
- навыками разработки меню (винной карты) на предприятиях общественного питания различных типов;
- навыками формирования материально-технической базы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов.

**Содержание дисциплины:**

1. Отечественная и зарубежная классификация предприятий общественного питания. Концепции предприятий общественного питания.

2. Нормативная база организации обслуживания в общественном питании.
3. Материально-техническая база обслуживания.
4. Информационная база обслуживания.
5. Технология обслуживания потребителей.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 6 ЗЕ (216 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** курсовая работа, экзамен.

### ***Безопасность жизнедеятельности***

**Цель изучения дисциплины:** освоение теоретических знаний и формирование практических умений по обеспечению безопасности личности и общества, рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б 1. Б. 25)

**Формируемые компетенции:** ОК-9, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-18

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»;
- концепцию устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;
- основы физиологии труда и рациональные условия жизнедеятельности, порядок регламентирования, контроля и методы организации труда;
- негативные факторы техносферы и воздействие их на человека и природную среду;
- методы защиты от природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания
- принципы обеспечения безопасного функционирования автоматизированных и роботизированных производств;
- методы и средства повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических систем и технологических процессов отрасли;
- особенности психологического состояния человека в чрезвычайных ситуациях;
- правовые и нормативно-технические основы управления безопасностью.

#### ***Уметь:***

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности в соответствии с нравственными аспектами и ценностными ориентациями.

#### ***Владеть:***

- законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды;
- требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;
- навыками обеспечения безопасности личности и общества для сохранения жизни на земле
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

#### **Содержание дисциплины:**

1. Социально-мировоззренческие и теоретико-методологические основы безопасности жизнедеятельности»
2. Здоровьесберегающие основы безопасности жизнедеятельности.
3. Производственно-технологические основы безопасности жизнедеятельности.
4. Чрезвычайно-ситуационные основы безопасности жизнедеятельности.
5. Законодательно-правовые основы безопасности жизнедеятельности.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Охрана труда***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.26).

**Формируемые компетенции:** ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-17, ПК-18.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- правила техники безопасности и охраны труда в организациях общественного питания;
- основные законодательные акты и нормативные документы по технике безопасности и охране труда работников общественного питания;
- виды и периодичность инструктажа по охране труда и технике безопасности.

#### ***Уметь:***

- оценивать параметры производственной среды;
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;

- анализировать деятельность с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- осуществлять меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

***Владеть:***

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- правилами измерения и оценивания параметров производственной среды.

**Содержание дисциплины:**

1. Службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
2. Законодательные акты и нормативные документы по охране труда и технике безопасности.
3. Санитарные требования к производственной среде.
4. Влияние техногенных факторов на здоровье человека.
5. Правила охраны труда и техники безопасности.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Правовое обеспечение профессиональной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов юридического мировоззрения, умения анализировать различные юридические ситуации, складывающиеся в ходе реализации норм, регулирующих профессиональную деятельность.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.27)

**Формируемые компетенции:** ОК-4, ПК-4, ПК-19

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения обучающийся должен:

***Знать:***

- особенности правового регулирования профессиональной деятельности на современном этапе, существующие в сфере правового обеспечения проблемы, пути дальнейшего совершенствования и развития правовой базы.

***Уметь:***

- анализировать соответствующие положения российского законодательства и грамотно применять полученные знания в самостоятельной практической деятельности при разрешении вопросов, связанных с правовым обеспечением профессиональной деятельности.

***Владеть:***

-основными правовыми категориями, определяющими особенности правового статуса субъектов правоотношений;

-порядком совершения отдельных юридически значимых действий в соответствии с процедурой, предусмотренной действующим законодательством, порядком защиты нарушенных прав.

**Содержание дисциплины:**

1. Источники правового регулирования.

2. Физические лица как субъекты правоотношений.
  3. Юридические лица как субъекты правоотношений.
  4. Объекты правоотношений.
  5. Информация
  6. Способы защиты прав
  7. Сделки
  8. Общие положения о праве собственности
  9. Общая характеристика интеллектуальной собственности
  10. Содержание авторских прав
  11. Содержание патентных прав
  12. Право на секрет производства (ноу-хау)
- Трудоемкость дисциплины:** 3 ЗЕ(108 ч.)  
**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Физическая культура и спорт***

**Цель изучения 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.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б 28).

**Формируемые компетенции:** ОК-8

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения обучающийся должен:

***Знать:***

- о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- основы физической культуры и здорового образа жизни.

***Уметь:***

- использовать приобретенный личный опыт физкультурно–спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.

**Трудоемкость дисциплины:** 2 ЗЕ (72 часа)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

### ***Элективные курсы по физической культуре и спорту***

**Цель изучения 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.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части

## **Формируемые компетенции: ОК-8**

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**  
в результате изучения обучающийся должен:

### **Уметь:**

- использовать приобретенный личный опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.

### **Владеть:**

- системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке)

### **Содержание дисциплины:**

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол
3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

**Трудоемкость дисциплины: 328 часов**

**Формы промежуточной аттестации: зачеты.**

## **Б1.В. Вариативная часть**

### **Б1. В. ОД. Обязательные дисциплины**

#### ***Практикум ресторанное дело***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области организации ресторанного бизнеса, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции общественного питания» (профиль «Технология организации ресторанного дела»).

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин (Б1.В.ОД.1).

**Формируемые компетенции:** ПК-5, ПК-16, ПК-21, ПК-23.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

### **Знать:**

- структуру ресторана, основы оснащения ресторана, разнообразные виды услуг ресторана, какие виды сервиса существуют в ресторанном бизнесе, виды обслуживания, дополнительные услуги ресторана, маркетинг ресторанного бизнеса.

### **Уметь:**

- правильно позиционировать ресторан;

- составить меню ресторана с учетом законов маркетинга и правил составления меню;
- работать с поставщиками по формированию заказа продуктов;
- организовать обслуживание гостей ресторана;
- разработать меню кейтерингового заказа с учетом специфики обслуживания.

***Владеть:***

- информационными и коммуникативными технологиями предоставления продукта и услуги питания;
- системой поиска, выбора и использования новых технологий организации питания потребителей.

**Содержание дисциплины:**

1. Ресторан, как сфера бизнеса.
2. Структура и организация ресторанный бизнес-процесса.
3. Стратегия управления рестораном.
4. Организационная структура управления.
5. Маркетинговая политика ресторана.
6. Маркетинг современного ресторана.
7. Завоевание гостя.
8. Эффективная организация продаж в ресторане.
9. Кадровая политика и построение эффективной команды.
10. Навыки грамотного руководителя и формирование команды.
11. Кадровое администрирование и корпоративная культура.
12. Мотивация персонала.
13. Сервис ресторана. Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане. Эффективная организация продаж в ресторане.
14. Организация банкетов и приемов. Работа бара.
15. Ресторан как непрерывный бизнес-процесс.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 6 ЗЕ (216 ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой, экзамен.

***Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов общекультурных компетенций на базе получения ими теоретических и практических знаний по дисциплине для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части (Б1.В.ОД.2).

**Формируемые компетенции:** ОК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фонетику английского языка;
- правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений;
- грамматику английского языка;
- особенности устной и письменной речи на английском языке;
- свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы;
- способы словообразования

**Уметь:**

- читать литературу на английском языке по изучаемой специальности;
- оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или тестовые задания;
- делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента;
- вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике

**Владеть:**

- практической грамматикой английского языка;
- практической лексикой разговорного английского языка;
- лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. English for Professional Purposes. Part I: Food Production and Distribution. (Профессиональный английский язык. Часть 1: производство и реализация продуктов питания.)

Модульная единица 1. Where Do We Get Food Products? Shopping and Retail Facilities. (Откуда мы берем еду? Покупки и предприятия торговли.)

Модульная единица 2. Groups of Food Products. (Группы продовольственных товаров.)

Модульная единица 3. Food Production As An Industry. (Пищевое производство как отрасль.)

Модуль 2. English for Professional Purposes. Part II: Standardization. (Профессиональный английский язык. Часть 2: стандартизация)

Модульная единица 4. Food Constituents and Food Safety. (Состав безопасность пищевых продуктов.)

Модульная единица 5. Food Quality Standards. (Стандарты качества пищевых продуктов.)

Модульная единица 6. Labelling and Packaging of Food Products. (Маркировка и упаковка пищевых продуктов.)

Модульная единица 7. Food Storage and Transportation. (Хранение и перевозка пищевых продуктов.)

Модуль 3. English for Professional Purposes. Part III: Business English. (Профессиональный английский язык. Часть 3: Английский для делового общения.)

Модульная единица 8. Looking For A Job. (В поисках работы.)

Модульная единица 9. Procurement Activities. (Закупки.)  
**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч.)  
**Формы текущего контроля:** зачет с оценкой.

### ***Интернет технологии и информационная безопасность***

**Цель изучения дисциплины «Интернет технологии и информационная безопасность»:** сформировать у обучающихся способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части (Б1.В.ОД.3.)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения**

**дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки и защиты информации;
- методы и приемы получения доступа и ведения поиска информации в сетевых базах данных, в таких как WWW.

***Уметь:***

- практически применять принципы поиска и обработки информации с целью принятия управленческих решений и получения оценки эффективности функционирования экономических объектов;
- работать с информацией в глобальных сетях и обеспечивать безопасность информации.

***Владеть:***

- использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения профессиональных задач, проведения анализа полученных результатов.

**Содержание дисциплины:**

1. Интернет -технологии и средства коммуникации.
2. Современные информационные ресурсы.
3. Защита информации.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой .

### ***Физиология питания***

**Цели изучения дисциплины:** познакомить обучающихся с современными тенденциями в области питания людей, сформировать представление о потребностях групп населения в основных питательных веществах, закрепить в сознании обучающихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием человека.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является дисциплиной вариативной части (Б1.В.ОД.04).

**Формируются следующие компетенции:** ОПК-2, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**

**Знать:**

- анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и обмена веществ человека;
- основные пищевые вещества и их функции;
- пищевую ценность основных продуктов питания;
- современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов;
- недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки;
- принципы функционального питания для различных групп населения;
- принципы диетического питания.

**Уметь:**

- определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах;
- составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий, питающихся;
- оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания;
- давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания;
- проводить оценку альтернативных теорий питания человека.

**Владеть:**

- базовыми знаниями в области физиологии питания;
- правилами и условиями хранения продуктов питания;
- методами анализа и оценки рационов питания.

**Содержание дисциплины:**

1. Основы питания. Рациональное питание.
2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза.
3. Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов.
3. Специализированное питание.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Товароведения продовольственных товаров***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области товароведения продовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД 5).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

***Уметь:***

- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- формировать ассортиментную политику предприятий.

***Владеть:***

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

**Содержание дисциплины:**

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Роль основных компонентов продовольственных товаров в формировании потребительских свойств. Блок-схема изучения продовольственных товаров.
2. Товары растительного, минерального и биосинтетического происхождения: зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые.
3. Товары животного происхождения и пищевые жиры: мясные, рыбные, молочные, яичные, пищевые жиры.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Безопасность продуктов питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение практических умений и навыков для обеспечения требований безопасности продуктов питания на этапах производства и обращения, установленных в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах и формирование компетенций для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД 6).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- основные нормативно-правовые документы, регулирующие безопасность продуктов питания;
- международные системы безопасности продукции;
- основные факторы опасности в продуктах питания; меры токсичности веществ;
- основные виды загрязнений продовольственного сырья и пищевой продукции.

**Уметь:**

- выявлять виды опасности, возникающие при потреблении продуктов питания;
- использовать санитарные правила и нормы для обеспечения безопасности продуктов питания, гигиенические нормативы по показателям безопасности;
- осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов.

**Владеть:**

- современными методами определения показателей безопасности продуктов питания.

**Содержание дисциплины:**

4. Вопросы обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Источники загрязнения продуктов питания.
6. Безопасность продукции, содержащей ГМО.
7. Безопасность пищевых добавок, содержащихся в продуктах питания.
8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
9. Актуальные вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Техническое оснащение предприятий общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов навыков рациональной эксплуатации современного технологического оборудования предприятий общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является обязательной дисциплиной вариативной части (Б1.В.ОД.7).

**Формируемые компетенции:** ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-17

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования;
- основные виды торгового - технологического оборудования;
- принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

***Уметь:***

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

***Владеть:***

- методикой подбора и эксплуатации технологического оборудования;
- методикой оценки эффективности использования оборудования;
- правилами техники безопасности при эксплуатации оборудования.

**Содержание дисциплины:**

1. Механическое оборудование
2. Тепловое оборудование
3. Холодильное оборудование
4. Инновационное оборудование

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Современные концепции питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области здорового питания для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности, а также для сохранения здоровья.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Современные концепции питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Индекс дисциплины (Б1.В.ОД.8).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-7.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- различные теории питания и их основные положения.

***Уметь:***

- самостоятельно анализировать научную литературу;
- осуществлять сравнительный анализ научных открытий в области питания;

- осуществлять подбор продуктов в зависимости от пола, возраста, привычек и состояния здоровья потребителей.

***Владеть:***

- навыками критического восприятия информации;  
- методами сбора и анализа полученной информации;  
- навыками практического использования полученных знаний в процессе профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины:**

1. Классические научные теории питания.
2. Альтернативные теории питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Технология и организация централизованного производства***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами навыков организации централизованного производства кулинарной продукции и современных индустриальных технологий.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в цикл обязательных дисциплин вариативной части (Б1.В.ОД.9)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- особенности организации централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;  
- нормативно-правовые и технологические документы, регламентирующие изготовление и реализацию продукции общественного питания;  
- инновационные способы обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;  
- современные индустриальные технологии производства кулинарной продукции;  
- современные технологии производства кондитерских изделий;  
- особенности ассортимента и индустриальные технологии производства продукции для ПБО.

***Уметь:***

- производить расчеты технологических линий для централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;  
- составлять нормативную документацию на новые виды полуфабрикатов и кулинарной продукции.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды полуфабрикатов и кулинарной продукции;

- навыками выполнения технологических расчетов производственных линий по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции;
- навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной и справочной литературой.

**Содержание дисциплины:**

1. Индустриализация как важнейший фактор повышения эффективности работы предприятий и отрасли
2. Модель организации индустриального производства на заготовочных предприятиях
3. Нормативная база организации централизованного производства продукции общественного питания
4. Инновационные технологии централизованного производства кулинарной продукции
5. Технология и организация централизованного производства полуфабрикатов и кулинарных изделий
6. Технология и организация централизованного производства кондитерских изделий
7. Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для предприятий быстрого питания (ПБП)

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч)

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен

***Менеджмент, маркетинг предприятий общественного питания***

**Цели изучения дисциплины:**

формирование у обучающихся базовых теоретических знаний в области управления структурным подразделением в индустрии гостеприимства, необходимые для профессиональной работы;

- отработка обучающимися практических навыков в области управления организацией общественного питания.
- формирование научных представлений о сущности и функциях маркетинга, места и роли его в системе рыночного хозяйствования, овладение практическими навыками эффективного использования маркетинга в условиях экономической самостоятельности организаций общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в обязательные дисциплины вариативной части (Б1.В.ОД.10).

**Формируемые компетенции:** ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-20, ПК-23.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- предмет и задачи дисциплины «Менеджмент, маркетинг предприятий общественного питания»;
- основные категории менеджмента;
- инфраструктуру и интеграционные процессы в менеджменте;

- природу и состав функций менеджмента;
- содержание и специфику деятельности менеджера;
- эволюцию и разнообразие моделей менеджмента;
- факторы эффективности менеджмента.
- основные категории маркетинга;
- этапы эволюции и особенности современных маркетинговых концепций;
- основы разработки маркетинговой политики (комплексное исследование рынка; разработка товарной и ценовой политики; формирование спроса и стимулирование сбыта);
- организацию управления маркетинговой деятельностью предприятия.

**Уметь:**

- изучать и анализировать условия хозяйственной деятельности организаций для принятия соответствующих управленческих решений;
- применять основные методы управления для повышения эффективности деятельности организаций;
- выявлять проблемы взаимодействия человека с организацией и находить пути их решения.
- проводить комплексное изучение товарного рынка, его сегментацию и прогнозирование конъюнктуры;
- эффективно применять в будущей профессиональной деятельности основные приемы маркетинга;
- разрабатывать комплекс маркетинга.

**Владеть:**

- практическим использованием приобретенных знаний по менеджменту, маркетингу в условиях будущей профессиональной деятельности;
- применением основных методов управления в различных хозяйственных ситуациях;
- практическим использованием приобретенных знаний в условиях будущей профессиональной деятельности;
- применением основных элементов комплекса маркетинга при выработке и реализации целей организации.

**Содержание дисциплины:**

1. Рыночная экономика и менеджмент: понятия, сущность и функции менеджмента.
2. Опыт менеджмента за рубежом, возможность его использования в России.
3. Современный опыт менеджмента за рубежом (американский, японский и европейский), возможности и пути его использования в России.
4. Организация работы по управлению предприятием, методы принятия решений.
5. Система коммуникаций; внутренняя и внешняя среда бизнеса в индустрии гостеприимства.
6. Работа менеджера по организации контроля за деятельностью подчиненных, этика делового общения.
7. Психология менеджмента: создание системы мотивации труда и

- управление конфликтам.
8. Риск-менеджмент. Антикризисное управление.
  9. Понятие и сущность маркетинга, терминология, принципы и задачи маркетинга. Современные концепции маркетинга.
  10. Маркетинг как инструмент развития сферы сервиса в условиях рыночной экономики: понятие сущности маркетинга.
  11. Стратегии маркетинга на предприятии общественного питания.
  12. Международный маркетинг.
  13. Специфика маркетинга в России.
  14. Исследования рынка услуг: маркетинговая стратегия и политика цен на предприятиях общественного питания.
  15. Организация деятельности маркетинговой службы предприятий общественного питания.
- Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч)  
**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Экология производства*

**Цель изучения дисциплины:** формирование и обеспечение безопасности человека в современном мире, а также формирование и развитие у студентов-технологов общественного питания инженерного стиля мышления, который будет необходим им в дальнейшей профессиональной деятельности при решении конкретных задач, связанных с изучением данной дисциплины.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.11).

**Формируемые компетенции:** ПК-4, ПК-17, ПК-17, ПК-18

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- экологические проблемы современности, связанные с воздействием предприятий общественного питания на экологическую обстановку региона;
- основные методы и способы переработки отходов различного происхождения;
- влияние изменений окружающей среды на здоровье человека и благополучие общества.

***Уметь:***

- принимать грамотные, экологически обоснованные решения при проведении исследований, связанных с разработкой и внедрением средозащитных и ресурсосберегающих мероприятий, экологически чистых или мало- безотходных технологических процессов, производств и производственных комплексов.

***Владеть:***

- методами оценки ущерба от деятельности предприятий общественного питания, а также методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду.

**Содержание дисциплины:**

1. Общие вопросы экологии. Биосфера. Биоэкология.
2. Загрязнение окружающей среды, как результат интенсификации производства продуктов потребления.
3. Глобальный экологический кризис и задача сохранения условий для устойчивого развития человечества.
4. Организационно-правовые меры обеспечения устойчивого развития человечества.
5. Микроклимат на предприятиях общественного питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Проектирование предприятий общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами методики разработки новых проектов или реконструкции действующих предприятий общественного питания, обоснования целесообразности разработки проекта, выполнения технологических расчетов, компоновки отдельных цехов и предприятия в целом.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в цикл обязательных дисциплин вариативной части (Б1.В.ОД.12).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1 ПК-2 ПК-5

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

-основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания;

-методику расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;

- методологию выполнения технологических расчетов;

- принципы и правила компоновки производственных, складских и пр. помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной техники.

***Уметь:***

-разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;

-выполнять технологические расчеты, с учетом требований НОТ и правил проектирования;

-производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений;

-технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;

- использовать нормативно-техническую документацию.

***Владеть:***

- методикой определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети;
- навыками выполнения технологических расчетов;
- навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания;
- навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной и справочной литературой.

**Содержание дисциплины:**

1. Основы проектирования предприятий общественного питания
  - 1.1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
  - 1.2. Отечественный и зарубежный подход к реализации концепции предприятия
  - 1.3. Принципы размещения предприятий общественного питания
2. Технология проектирования предприятий общественного питания
  - 2.1. Организация проектирования предприятий общественного питания
  - 2.2. Технологический расчет и подбор оборудования
  - 2.3. Расчет площадей помещений
  - 2.4. Объемно-планировочное решение предприятия

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч)

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен.

***Организация ресторанного бизнеса***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области организации ресторанного бизнеса, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению.

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин (Б1.В.ОД.13).

**Формируемые компетенции:** ОК-4, ОК-7, ПК-13, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- нормативные документы в сфере ресторанного бизнеса,
- предоставляемые виды услуг в ресторанах;
- профессиональные требования к персоналу ресторанов;
- средства продвижения услуг предприятий ресторанного бизнеса;
- методы изучения потребительского спроса.

***Уметь:***

- идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия;
- входить в контактную зону с клиентами и сотрудниками;
- разработать схему открытия ресторана.

***Владеть:***

- методами комплексного исследования рынка;
- приемами и методами работы с обслуживающим персоналом по увеличению ценности услуги.

### **Содержание дисциплины:**

1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития.
2. Комплексное исследование рынка.
3. Открытие ресторана. Организационно- правовые документы.
4. Структура и принципы управления рестораном.
5. Планирование маркетинга, производственной и торговой деятельности, менеджмента в ресторанах.
6. Контроль за деятельностью ресторана.
7. Повышение качества обслуживания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Профессиональные программные продукты***

**Цель изучения дисциплины:** теоретическая и практическая подготовка студентов в области применения отраслевых прикладных программных продуктов, создание у студентов целостного представления обо всех этапах технологии освоения пакетов прикладных программ, о возможностях использования программного обеспечения в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.14).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения**

**дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- технологии поиска информации;
- технологию освоения пакетов прикладных программ;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- мультимедийные технологии обработки и представления информации;
- компьютерные вычислительные сети и сетевые технологии обработки информации

***Уметь:***

- пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности и владеть методами сбора, хранения и обработки информации;
- осуществлять поиск информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях;
- использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- использовать изученные прикладные программные средства;

- пользоваться Интернет для поиска информации и работать с электронной почтой.

**Владеть:**

- основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;
- навыками работы с компьютером как средством управления информацией, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
- навыками работы в отраслевых профессиональных программных продуктах.

**Содержание дисциплины:**

1. Программное обеспечение профессиональной деятельности
2. Компьютерные комплексы и системы.
3. Информационные системы предприятий

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Технология продаж***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся современных технологий в реализации продукции, услуг, технологий индустрии гостеприимства; использование информационных и коммуникативных технологий в процессе разработки и реализации продукции, услуг общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.15).

**Формируемые компетенции:** ПК –10, ПК-19, ПК – 19.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- теоретические основы проектирования организации и реализации стратегий и программ для разных типов продуктов, услуг, технологий соответствующих запросам потребителей;
- нормативно-техническую, технологическую документацию технологий приготовления продукции;
- основные индивидуальные потребности, психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной средой, структуру обслуживания;
- основные классификации продукции, услуг и их характеристики;
- офисные технологии и специальное программное обеспечение деятельности предприятия;
- интернет-технологии;
- технологии и общие закономерности системы продаж в индустрии гостеприимства.

***Уметь:***

- обеспечить оптимальное обслуживание потребителей (пользователей) с учетом природных социальных факторов;
- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в индустрии гостеприимства;
- применять инструменты управления и контроля качества продукции, услуг, технологий в индустрии гостеприимства;
- выбирать и применять технологии продаж.

**Владеть:**

- навыками формирования и продвижения продукции, технологий и услуг соответствующих запросам потребителей (пользователей);
- навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе реализации продукции, мониторинга индустрии гостеприимства;
- навыками и приемами эффективных продаж продукции, услуг, технологий.

**Содержание дисциплины:**

1. Теория коммуникации и реклама в индустрии гостеприимства.
2. Основные положения технологии продаж.
3. История рекламы в индустрии гостеприимства
4. Место рекламы в теории коммуникаций. Схемы рекламной коммуникации.
5. Основные задачи изучения потребителей.
6. Реклама и изучение потребностей.
7. Мотивация потребителей. Оценка степени удовлетворенности потребителей.
8. Понятие и характеристики бренда. Отличие понятий «имидж» и «бренд». Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака.
9. Современные инструменты интегрированных маркетинговых коммуникаций и рекламы в организациях общественного питания.
10. Инновации в рекламе (реклама в Интернете, медийный и контекстный виды рекламы, Rich-Media баннеры, другие виды баннерной рекламы, контекстная реклама, не санкционированная рассылка (спам). Преимущества и недостатки использования Интернет-маркетинга.
11. Технологии PR как инструмент коммуникаций. Место PR в рыночной деятельности российских предприятий.
12. Современный PR-инструментарий (сторителлинг, бенчмаркетинг, слухи, спиндоктор, Newsletters, фандрайзинг).

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 23Е (72 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Б1. В. ДВ. Дисциплины по выбору**

***Управление персоналом***

**Цель изучения дисциплины:** формирование теоретических основ и

практических навыков для решения практических вопросов и основных задач управления персоналом, эффективного использования способностей сотрудников на предприятиях ресторанных и гостиничных комплексов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.1.1).

**Формируемые компетенции:** ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- внешнюю и внутреннюю среду предприятия или организации, ключевые элементы и оценивать их влияние на предприятие, организацию персонала;
- состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности предприятия или организации в персонале;
- методы разработки и реализации мероприятий по совершенствованию организации труда персонала;
- методы разработки и реализации программы профессионального развития персонала и оценивать их эффективность;
- методы оценки рисков, социальную и экономическую эффективность принимаемых решений в управлении персоналом;
- методы разработки и реализации мероприятий по совершенствованию мотивации и стимулированию персонала предприятия или организации;
- использовать различные методы текущей деловой оценки (в т.ч. аттестации) персонала.

**Уметь:**

- реализовывать основные управленческие функции в сфере управления персоналом;
- разрабатывать и реализовывать стратегии управления персоналом;
- анализировать экономическую и социальную эффективность деятельности подразделений по управлению персоналом.

**Владеть:**

- современными технологиями управления поведением персонала.

**Содержание дисциплины:**

- выявлять особенности персонала предприятия как объекта управления, место и роль управления персоналом в системе управления предприятиями, принципы управления персоналом;
- знать влияние рыночных условий и многообразие организационно-правовых форм предприятий на кадровую политику и процесс планирования персонала;
- определять потребность в рабочих, инженерах, менеджерах различной квалификации, исходя из стратегии деятельности фирмы;
- анализировать рынок труда и сферу занятости;
- производить отбор и адаптацию персонала;
- планировать карьеру сотрудников фирмы, их профессиональный и административный рост;

- управлять производительностью труда, разрабатывать системы мотивации эффективной деятельности, обосновывать структуру доходов, степень их дифференциации, проектировать систему оплаты труда;
- оценивать эффективность управления персоналом.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 43Е (144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Психология профессиональной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование систематизированных знаний о профессиональной деятельности как реальности, имеющей психологическое содержание и области проявления и развития личности; развитие психологической культуры труда, способности установления оптимального соответствия требований профессии и личностных качеств человека.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.)

**Формируемые компетенции:** ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- нормативные характеристики профессии, психологические свойства и качества личности, необходимые для выполнения профессиональной деятельности;
- социальную значимость профессии, принципы профессиональной этики;
- способы работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия

#### ***Уметь:***

- действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- формировать готовность к самообразованию и самоопределению;
- руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

#### ***Владеть:***

- навыками работы в команде;
- приёмами и методами активизации к самообразованию и профессиональному самоопределению.

#### **Содержание дисциплины:**

1. Психология профессиональной деятельности как отрасль психологической науки и практики.
2. Психологические основы профессионального становления личности.
3. Психология профессий.

**Трудоемкость дисциплины:** 4 ЗЕ (144 ч.)

**Форма текущего контроля:** экзамен.

***Методы анализа пищевых продуктов***

**Цель изучения дисциплины:** формирование общекультурных и профессиональных компетенций у обучающегося путем освоения теоретических и практических знаний в области химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции), технологического и биологического значения основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевых, биологически активных добавок и улучшителей, а также безопасности пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.1.)

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК -3, ПК-1.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные понятия, определения, термины, используемые в современной промышленной отрасли,
- пути направления повышения качества пищевой продукции,
- правовые и нормативно-технические основы
- принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, безвредности сырья различного происхождения и готовой продукции на основе современных методов количественного и качественного анализа.
- приобрести знания о методах исследования пищевых продуктов, получить представления об их инструментальных и органолептических способах определения. Обучающиеся получают возможность сформировать профессиональные и органолептические навыки, позволяющие им исследовать пищевые продукты.

***Уметь:***

- выбрать методы анализа пищевой продукции;
- дать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

***Владеть:***

- требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;
- приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

Стандарты на методы определения физико-химических показателей пищевых продуктов.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## ***Пищевая химия***

**Цель изучения дисциплины:** Целью освоения дисциплины освоение теоретических и практических знаний в области химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции), технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевым, биологически активным добавкам и улучшителям, а также безопасности пищевых продуктов. Дать представления о рациональном питании и современных системах питания человека. Для этого необходимо:

- получить теоретические знания о составе пищевых систем,
- сформировать практические навыки анализа на определение химического состава и пищевой ценности пищевых систем;
- научить использовать полученные знания и умения для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетных вопросов, касающиеся качества и безопасности пищевых систем;
- создать у обучающихся целостную систему знаний, умений и навыков по анализу безопасности пищи, формирования и оценке качества и её безопасности, организации безопасного хранения, обеспечивающей сохранение уровня безопасности пищи при её продвижении до потребителя.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.2)

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК -3, ПК-1.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- особенности химического состава, структуру и свойства белков растительного и животного происхождения;
- липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и гормонов, пищевых и биологически активных добавок; непищевых и чужеродных веществ; воды в пищевых системах;
- основные пути превращений белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и гормонов, пищевых и биологически активных добавок; непищевых и чужеродных веществ и воды в процессе переработки пищевого сырья; хранения продуктов;
- иметь представление о преобразовании белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и гормонов, пищевых и биологически активных добавок; непищевых и чужеродных веществ; воды в организме человека.
- потребность организма человека в пищевых веществах и энергии;
- понимать значение, роль, функции каждого из компонентов пищи;
- источники поступления пищевых веществ в организм человека;

- основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеристику основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека;
- опасности, связанные с недостатком или избытком основных компонентов пищи;
- основные требования и критерии оценки безопасности компонентов пищи;
- нормативную документацию, регламентирующую безопасность пищевых систем;
- методы контроля безопасности компонентов пищевых систем.

***Уметь:***

- осуществлять постановку и проведение исследований компонентов пищи;
- оценивать достоверность полученных данных об исследовании компонентов пищи и формулировать выводы;
- применять химические, физико-химические и органолептические методы исследований для анализа пищевого сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;
- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНими, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
- осуществлять анализ оценки показателей безопасности пищевого сырья и пищевых систем;
- проводить анализ причин возникновения критических уровней опасности пищевой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

***Владеть:***

- терминологией применяемой в пищевой химии;
- методами химического, физического, физико-химического и органолептического анализа пищевого сырья и пищевых продуктов;
- навыками организации проведения экспертизы безопасности пищевых систем;
- принципами и методами идентификации, оценки и анализа опасностей и принятием оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей пищевой ценности и безопасности пищевого сырья и пищевых систем;
- навыками организации обеспечения производственных условий формирования безопасности пищевых систем;
- умением применять полученные знания в практической деятельности по организации ресторанного дела.

**Содержание дисциплины:**

1. Пища человека.
2. Основные химические компоненты пищи.
3. Вода и минеральные вещества в пищевых продуктах.
4. Витамины.
5. Пищевые добавки.
6. Экология пищи.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.***Научные основы производства продуктов питания***

**Цель изучения дисциплины:** является приобретение студентами знаний и представлений о вопросах, касающихся современного состояния и перспектив развития отечественной пищевой промышленности, анализа основных положений концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ. Приобретение современных сведений о научных основах производства самых разнообразных продуктов питания, обладающих функциональными свойствами, особенностями производства продуктов пробиотического назначения, использования микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве, а также физико-химических основах получения структурированных продуктах питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.3.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК -2, ПК- 5, ПК- 17.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины** в результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их обработке, способы управления технологическими процессами, современные аспекты проектирования и производства продуктов питания, создание пробиотических продукты, применение биотехнологии и использование микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве с целью получения готовой пищевой продукции высокого качества.

***Уметь:***

- грамотно и умело моделировать состав и свойства продуктов с целью придания им функциональных свойств.

***Владеть:***

- достоверной информацией о факторах, обеспечивающих улучшение качества продуктов питания с использованием новых технологий, способами и приёмами обработки продуктов и происходящими в них физико-химических изменений, в результате

которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым пищевым продуктам.

**Содержание дисциплины:**

1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности.
2. Физико-химические основы получения структурированных продуктов питания.
3. Использование микроорганизмов и ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
4. Основы технологии консервированных продуктов.
5. Современные аспекты проектирования функциональных продуктов и особенности производства продуктов пробиотического назначения.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Общие принципы переработки сырья***

**Цель изучения дисциплины:** освоить теоретические знания по вопросам закономерности организации, строения, функционирования и развития технологического потока как системы процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.3.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК -2, ПК- 5, ПК- 17

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- основные закономерности организации, строения, функционирования и развития машинных технологий пищевых продуктов как больших систем;
- методы системного анализа и системного синтеза с целью моделирования технологии как системы процессов;
- закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания;
- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки;
- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов;
- принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий.

***Уметь:***

- представлять технологию пищевого продукта в виде системы процессов;
- количественно оценивать точность, устойчивость и надежность функционирования технологической системы;
- оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт качества;
- формулировать объективное заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению; количественно оценивать

уровень основного системообразующего фактора системы процессов – ее стабильности;

- количественно оценивать уровень организации (целостности) технологии для выбора целесообразного направления развития; оценивать чувствительность отдельных процессов к колебаниям параметров с целью их взаимной адаптации;

- оценивать стохастичность связей между процессами в технологии с целью повышения их детерминированности; вскрывать основные противоречия в совершенствовании и развитии технологии с целью их устранения;

- разрабатывать программу исследования, совершенствования и развития машинной технологии пищевого продукта в целом;

-разбираться в сущности химических, биохимических, микробиологических, коллоидных и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья; обосновывать требования к ведению технологического процесса и контролю качества продукции.

***Владеть:***

- методикой оценки уровня организации (целостности) технологии для выбора целесообразного направления развития;

- методикой оценки чувствительности отдельных процессов к колебаниям параметров с целью их взаимной адаптации;

- методикой оценки стохастичности связей между процессами в технологии;

- навыками определения основных противоречий в совершенствовании и развитии технологии с целью их устранения;

- методикой разработки программы исследования, совершенствования и развития машинной технологии пищевого продукта.

**Содержание дисциплины:**

1. Организация технологического потока как системы процессов.

2. Строеение технологического потока.

3.Функционирование технологического потока.

4.Развитие технологического потока.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

***Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области контроля качества пищевых продуктов, разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях общественного питания для профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.4.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные термины, понятия в области квалиметрии;
- классификацию показателей качества, виды, методы и средства определения качества пищевой продукции;
- принципы ХАССП в общественном питании.

***Уметь:***

- правильно выбирать и применять методы контроля качества для отдельных видов продукции;
- работать с приборами и лабораторным оборудованием;
- реализовывать принципы ХАССП при раз работке системы ХАССП на предприятиях общественного питания.

***Владеть:***

- основными методами контроля качества пищевой продукции, навыками проведения анализа и расчетов результатов, оценки качества продукции при проведении ее контроля современными методами определения показателей безопасности продуктов питания;
- методологией разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

**Содержание дисциплины:**

1. Показатели качества пищевой продукции.
2. Классификация контроля качества пищевой продукции.
3. Методы определения показателей качества пищевой продукции.
4. Принципы ХАССП в общественном питании.
5. Реализация принципов ХАССП на предприятиях общественного питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Управление качеством***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области управления качеством для профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.4.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные термины и понятия в области управления качеством;

- сущность качества, современные подходы к управлению качеством, сферы приложения методов управления качеством на предприятиях общественного питания;
- методологические и методические основы разработки и внедрения систем управления качеством на предприятиях общественного питания;
- государственную систему стандартизации, основные положения системы стандартизации и сертификации;
- основные нормативные документы в области качества продукции питания.

***Уметь:***

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
- использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;
- использовать стандарты и другие нормативные документы по обеспечению качества выполняемых работ;
- применять на практике методы квалитметрии;
- применять на практике требования международных стандартов к разработке систем менеджмента качества и рекомендации для достижения устойчивого успеха организации;
- составлять план разработки и внедрения системы качества.

***Владеть:***

- механизмами обеспечения качества продукции предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- инструментальными средствами управления качеством;
- методами квалитметрии в управлении качеством;
- методами анализа принятия решений на всех этапах производства в предприятиях общественного питания.

**Содержание дисциплины:**

1. Основы управления качеством: сущность, роль, значение и основополагающие понятия в области качества и управления им, теория и

- практика отечественного и зарубежного управления качеством, методологические положения управления качеством.
2. Квалиметрия и ее практическое использование в управлении качеством: квалиметрия как наука и ее роль в управлении качеством, классификация и номенклатура показателей качества, методы квалиметрии и их использование в управлении качеством.
  3. Обеспечение управления качеством на предприятиях общественного питания: организационное проектирование как инструмент эффективного управления качеством, сертификационное обеспечение управления качеством, документационное и кадровое обеспечение систем управления качеством, определение эффективности управления качеством.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Производственная санитария***

**Цели изучения дисциплины:** освещение круга вопросов по гигиеническому подходу к организации общественного питания, к проектированию и содержанию предприятий, технологии производства продукции общественного питания и профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, разработка и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является дисциплиной по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.5.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-3, ПК-6, ПК-8

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний,
- меры по организации обеспечения безопасности и качества продуктов питания;
- мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- основы разработки и контроля за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов;
- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, личной гигиене и состоянию здоровья персонала
- основные нормативные документы о санитарном состоянии предприятий общественного питания.

***Уметь:***

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций,

касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания;

- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;
- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;

- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений зоонозов и гельминтозов;

- создавать и обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания.

***Владеть:***

- базовыми знаниями в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;

- понятийно-терминологическим аппаратом в области производственной санитарии;

- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания.

- основами разработки и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.

**Содержание дисциплины:**

1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников
6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов
7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Микробиология и санитария питания***

**Цели изучения дисциплины:** освещение круга вопросов по гигиеническому подходу к организации общественного питания, к проектированию и содержанию предприятий, формирование навыков в области общей микробиологии и микробиологии пищевых производств, знакомство с многообразием мира микроорганизмов, их роли в пищевом производстве,

разработка и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является дисциплиной по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.5.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-3, ПК-6, ПК-8.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- морфологию основных групп микроорганизмов, систематику микроорганизмов, особенности их метаболизма;
- влияние на микроорганизмы факторов абиотической среды, характер взаимоотношений микроорганизмов с живыми объектами;
- принципы культивирования микроорганизмов;
- значение микроорганизмов при производстве, переработке и хранении пищевой продукции;
- требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки, правила промышленной безопасности пищевых производств;
- мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- основы разработки и контроля за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов;
- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, личной гигиене и состоянию здоровья персонала;
- основные нормативные документы о санитарном состоянии предприятий общественного питания.

**Уметь:**

- готовить и микроскопировать препараты бактерий и микроскопических грибов;
- проводить качественный и количественный учет микроорганизмов;
- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям;
- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;
- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания.

**Владеть:**

- правилами безопасной работы в микробиологической лаборатории;
- методами дезинфекции;

- методами предохранения пищевых продуктов от порчи;
- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания;

**Содержание дисциплины:**

1. Общая микробиология.
2. Микробиологический контроль технологии производства продуктов питания и организации общественного питания.

3. Санитария питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Новые продукты питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами технологических свойств новых видов сырья.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.6.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- товароведную характеристику новых видов сырья;
- технологические свойства новых видов сырья;
- возможности использования новых видов сырья в кулинарной практике.

***Уметь:***

- рационально использовать новые виды сырья;
- разрабатывать рецептуры и технологии производства кулинарной продукции с использованием новых видов сырья.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды кулинарной продукции с использованием новых видов сырья;
- навыками рационального использования новых видов сырья.

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика и кулинарное использование пряностей и приправ
2. Эногастрономия. Кулинарное использование алкогольных и слабоалкогольных напитков
3. Характеристика и кулинарное использование новых видов молочных и кисломолочных продуктов и их аналогов
4. Характеристика и кулинарное использование круп, бобовых и макаронных изделий (паст)
5. Характеристика и кулинарное использование плодов, орехов, овощей и грибов
6. Характеристика и кулинарное использование продукции кондитерского производства и цветов

7. Характеристика и кулинарное использование мясопродуктов и морепродуктов
8. Характеристика и кулинарное использование растительных масел

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Новые виды сырья в индустрии питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами товароведно-технологических свойств новых видов сырья.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.6.2)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ПК-15

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- товароведную характеристику новых видов сырья;
- технологические свойства новых видов сырья;
- возможности использования новых видов сырья в кулинарной практике.

***Уметь:***

- рационально использовать новые виды сырья;
- разрабатывать рецептуры и технологии производства кулинарной продукции с использованием новых видов сырья.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды кулинарной продукции с использованием новых видов сырья;
- навыками рационального использования новых видов сырья.

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья в ресторанном бизнесе.
2. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья при централизованном производстве кулинарной продукции
3. Характеристика и кулинарное использование продуктов специального назначения
4. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья для деструктивной кухни

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Анализ финансово-хозяйственной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование целостного представления об анализе финансово-хозяйственной деятельности, осмысление и понимание основных методов анализа, их применение на разных стадиях процесса разработки и принятия управленческих решений, получение практических навыков по анализу и оценке различных направлений производственно-хозяйственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.7.1).

**Формируемые компетенции:** ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-22.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость;
- основные направления комплексного анализа хозяйственной деятельности;
- методы экономического анализа, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа финансово-хозяйственной деятельности;
- приемы выявления и оценки резервов повышения результативности производственной / хозяйственной деятельности предприятий сервиса;
- направления использования результатов диагностики финансово-хозяйственной деятельности.

**Уметь:**

- выполнять необходимые расчеты по определению ресурсов хозяйствующих субъектов с применением новых информационных технологий;
- анализировать структуру и состояние планов хозяйствующих субъектов различных отраслей;
- проводить основные расчеты, применяя инструкции;
- составлять финансовые документы организации и анализировать их.

**Владеть:**

- навыками систематизирования и моделирования экономических явлений и процессов;
- выполнением технико-экономических расчетов показателей деятельности предприятий;
- определениями количественного влияния на показатели организаций различных факторов.

**Содержание дисциплины:**

1. Анализ: сущность, виды. Стоимостные и натуральные показатели. Количественные и качественные показатели. Объемные и удельные показатели, относительные величины: проценты, удельные веса, коэффициенты, индексы. Расчет удельных весов, темпов роста, прироста, коэффициентов, индексов. Нахождение средних величин (среднеарифметических, среднегеометрических).
2. Изучение типовых методик анализа и оценки хозяйственной деятельности на предприятии. Предмет, содержание и задачи экономического анализа.

Виды экономического анализа и их роль в управлении хозяйственной деятельностью. Информационное обеспечение экономического анализа. Взаимосвязь производственного и финансового анализа. Методологические основы экономического анализа: этапы и стандартные приемы экономического анализа, качественные и количественные методы экономического анализа, методы факторного анализа.

3. Анализ формирования и выполнения производственной программы: анализ объема продукции; анализ ассортимента продукции; анализ структуры продукции. Анализ качества продукции. Анализ ритмичности производства. Анализ выполнения договорных обязательств и реализации продукции. Оценка технико-организационного уровня хозяйственной деятельности. Анализ использования материальных ресурсов и оценка влияния их на величину объема производства.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания***

**Цели изучения дисциплины:** сформировать у обучающихся базовую систему знаний о финансах и финансовой системе, охарактеризовать особенности их развития и современные проблемы, дать представления об основах управления финансами, приобрести основы теоретических знаний и практических навыков в процессе бизнес-планирования деятельности предприятий общественного питания, определить место бизнес - планирования в процессе управления предприятием, рассмотреть бизнес-планирование как процесс, изучить составляющие бизнес-плана как документа, ознакомить с технологией организации работ по разработке бизнес-плана проекта, выработать навыки по разработке и представлению бизнес-плана.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.7.2).

**Формируемые компетенции:** ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-22.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные понятия финансов;
- сущность финансов и механизмы функционирования;
- особенности ведущих школ и направлений современной финансовой науки;
- основные особенности функционирования финансовой системы, ее состав;
- основы управления финансами, их функциональные элементы;
- направления финансовой политики государства;
- место и роль бизнес-плана в процессе планирования деятельности предприятия;

- процесс бизнес-планирования;
- разные подходы к процессу бизнес-планирования;
- основные этапы, элементы бизнес-плана;
- особенности организации работы над этапами бизнес-плана;
- факторы, влияющие на эффективность бизнес-планирование;
- цели и задачи каждого этапа бизнес-плана;
- основные исходные данные, необходимые для разработки бизнес-плана (прогноз спроса).

***Уметь:***

- анализировать во взаимосвязи финансовые явления и процессы на микро- и макроуровне;
- выявлять финансовые проблемы при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;
- использовать источники финансовой, экономической, управленческой информации;
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о финансовых процессах и явлениях;
- выявлять тенденции изменения финансовых показателей;
- осуществлять выбор инструментальных средств для обработки финансовых данных в соответствии с поставленной задачей;
- анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;
- организовать выполнение конкретного порученного этапа работы;
- проводить различие между разного вида бизнес-планами;
- определять цели и задачи, достигаемые с помощью бизнес-планирования;
- прогнозировать основные направления совершенствования отраслевой структуры экономики;
- объяснять методы оценки эффективности проектируемого бизнес-плана.
- классифицировать бизнес-планы на уровне применения;
- применять метод оценки эффективности проектируемого бизнес-плана;
- выбирать оптимальное месторасположение разрабатываемого предприятия;
- вычислять товарооборот, валовой доход, издержки производства и обращения, чистую прибыль, срок окупаемости, а также количественные и качественные показатели структуры спроса на уровне анализа;
- анализировать рынок, продукт, технологии, применяемые в отрасли;

- сравнивать конкурентные преимущества разрабатываемого бизнес-плана;
- сравнивать ценовые и неценовые стратегии поведения на рынке предприятий;
- предвидеть различные виды рисков;
- оценивать экономические эффекты бизнес-плана.

***Владеть:***

- современными методами сбора, обработки и анализа финансовых показателей; современными методиками расчета и анализа финансовых показателей, характеризующих экономические процессы и явления на микро- и макроуровне;
- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения заданий;
- анализом различных факторов влияющих на показатели эффективности проектируемого бизнес-плана;
- исследованием влияния отдельных этапов бизнес-плана на конечные результаты процесса бизнес-планирования;
- оценкой экономического эффекта бизнес-плана;
- обобщением причин и последствий пренебрежением прогнозных расчетов бизнес-плана.

**Содержание дисциплины:**

1. Сущность финансов и их роль в экономике Понятие финансов.
2. Финансовая система Российской Федерации Понятие финансовой системы.
3. Сферы и звенья финансовой системы. Факторы, определяющие состав финансовой системы.
4. Налоги и налоговые системы при финансовом планировании.
5. Управление финансами Понятие управления финансами.
6. Особенности финансов как объекта управления.
7. Бюджет и бюджетная система. Бюджет как социально-экономическая категория, функции государственного бюджета в рыночной экономике.
8. Бюджетное нормирование.
9. Бюджетные полномочия публично-правовых образований.
10. Механизм бюджетного финансирования. Кассовое исполнение бюджетов. Банки и казначейство. Бюджетный дефицит, его природа и факторы.
11. Межбюджетные отношения. Территориальные бюджеты, содержание, функции, источники формирования и направления использования бюджетных средств. Законодательная база распределения бюджетных прав между бюджетами различных уровней.
12. Внебюджетные фонды, их роль в финансировании функций государства на современном этапе развития общества.

13. Финансы страховых организаций. Страхование как составная часть финансовой системы. Сущность и функции страхования, его социально-экономическое значение. Правовые основы страхования.
  14. Государственный кредит. Сущность и функции государственного кредита, его экономическое значение для предприятий.
  15. Финансы организаций. Понятие финансов предприятий. Собственные и заемные. Формирование и использование финансовых средств на предприятии. Инвестиции в реальное имущество и ценные бумаги.
  16. Финансовые рынки. Понятие финансового рынка, его значение для мобилизации финансовых ресурсов субъектов хозяйствования, государства и муниципальных образований, а также размещения временно свободных денежных средств.
  17. Международные финансы.
  18. Теоретические основы прогнозирования и бизнес-планирования.
  19. Прогнозирование спроса на продукцию предприятий общественного питания.
  20. Бизнес-планирование – как условие стабильности бизнеса.
- Классификация бизнес-планов.
21. Функции, принципы и процесс бизнес-планирования.
  22. Методологические основы разработки бизнес-плана.
  23. Структура бизнес-плана. Резюме.
  24. Описание продукта. Анализ отрасли и рынка.
  25. Организационный план. Финансовый план.
  26. Оценка эффективности проекта. План рисков.
- Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч)  
**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами современных технологий производства кулинарной продукции на предприятиях ресторанной индустрии.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.8.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- современные способы обработки сырья и производства готовой кулинарной продукции;
- особенности ассортимента и кулинарную характеристику ресторанной продукции;
- инновационные технологии, используемые на ресторанных производствах.

**Уметь:**

- разрабатывать рецептуры и технологии производства кулинарной продукции с использованием инновационного оборудования;
- организовать производство кулинарной продукции с использованием современных технологий в предприятиях ресторанной индустрии.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды кулинарной продукции с использованием современных технологий;
- навыками обработки сырья и производства готовой кулинарной продукции с использованием современных технологий.

**Содержание дисциплины:**

1. Современные способы и приемы кулинарной обработки
2. Современные технологии приготовления кулинарной продукции ресторанного производства
3. Основы молекулярной кухни.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами современных форм организации производства и обслуживания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в цикл вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.8.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- основы научной организации труда на предприятиях общественного питания;
- правила и принципы эффективной работы производства;
- современные технологии производства кулинарной продукции;
- современные технологии обслуживания потребителей;
- методику стандартизации обслуживания потребителей;
- методы контроля за работой производственного и обслуживающего персонала.

***Уметь:***

- производить анализ эффективности работы производства;
- активно внедрять современные технологии производства кулинарной продукции современные технологии обслуживания потребителей на практике;
- организовать обучение производственного и обслуживающего персонала; организовать контроль за работой производственного и обслуживающего персонала.

**Владеть:**

- методикой анализа эффективности производства;
- методикой стандартизации процесса обслуживания;
- методикой контроля за выполнением стандарта обслуживания.

**Содержание дисциплины:**

1. Новые формы обслуживания на предприятиях общественного питания
  - 1.1. Инновации в обслуживании потребителей предприятий общественного питания
  - 1.2. Современные методы обеспечения качественного обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
2. Новые формы эффективного производства на предприятиях общественного питания
  - 2.1. Инновации в организации производства кулинарной продукции
  - 2.2. Современные методы обеспечения эффективности производства

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Б 2. У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности***

**Цель практики:**

Целями по получению первичных профессиональных умений и навыков являются, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работе:

-ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых в организации по месту прохождения практики;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности, необходимых в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» (Приказ Минтруда России N 610н от 08.09.2015) и «Официант» (Приказ Минтруда России N 910н от 01.12.2015)

-формирование необходимых общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

**Место практики в учебном плане**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для успешного прохождения практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с учебным планом ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль Технология организации ресторанного дела. Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров, начало практики определяется графиком учебного процесса.

## **Формируемые компетенции:**

ОПК-4, ОПК-5, ПК-3.

### **Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:**

*В результате прохождения практики обучающийся должен:*

#### ***Знать:***

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции, правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- основы организации работы производственных цехов;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- основы организации обслуживания потребителей (подготовки зала, столовой посуды и приборов пр.).

#### ***Уметь:***

- работать на технологическом оборудовании;
- выполнять санитарную обработку столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.
- выполнять первичную обработку сырья и готовить полуфабрикаты;
- подготавливать зал для обслуживания потребителей.

#### ***Владеть:***

- навыками подготовки и уборки рабочего места;
- навыками технологической обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;
- навыками выполнения несложных технологических операций при производстве и презентации кулинарной продукции;
- навыками по эксплуатации технологического оборудования, использования кухонного инвентаря и посуды;
- элементами обслуживания потребителей.

### **Место проведения практики**

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков носит обучающий характер. Она проводится на базе передовых предприятий общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по - возможности)

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность, выполняя в то же время задание по практике.

### **Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике**

В ходе практики студенты используют навыки конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», сбора и обработки практического материала, написания отчета.

### **Структура и содержание практики**

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часов (1 и 2 курсы) и представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	
1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в заготовочных цехах	1.1. Ознакомление с программой практики, формой отчета, предприятием-базой практики, правилам техники безопасности и санитарными правилами, сбор и обработка материала 1.2. Работа в овощном цехе 1.3. Работа в мясорыбном цехе	0,11	4	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
		1,39	52	
		1,39	52	
	<b>3</b>	<b>108</b>		
Итого 1 этап				
2. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в доготовочных цехах	2.1. Сбор и обработка материала, написание отчета 2.2. Работа в горячем цехе 2.3. Работа в холодном цехе	0,11	4	
		1,39	52	
		1,39	52	
Итого 2 этап		<b>3</b>	<b>108</b>	
3. Организация обслуживания потребителей	3.1. Сбор и обработка материала, написание отчета 3.2. Работа в зале (на раздаче)	0,11	4	
		2,89	104	
Итого 3 этап		<b>3</b>	<b>108</b>	
Всего		<b>9</b>	<b>324</b>	Защита отчёта с оценкой

**Трудоемкость учебной дисциплины: 9 ЗЕ(324ч.)**

**Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой**

## ***Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности***

### **Цель практики**

Практика является одним из важнейших элементов учебного процесса и позволяет студентам не только закрепить и расширить теоретические знания, полученные в ходе учебного процесса, но и овладеть общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, непосредственно ориентированными на профессионально-практическую подготовку студентов, в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (Приказ Минтруда России N 610н от 08.09.2015), и «Официант» (Приказ Минтруда России N 910н от 01.12.2015)

### **Формируемые компетенции:**

ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3.

### **Задачи практики:**

В задачи практики входят:

- изучение производственно-хозяйственной деятельности, структуры предприятия;
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение порядка ведения производственной документации;
- анализ производственной деятельности предприятия с использованием знаний, полученных студентом в процессе теоретического обучения
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

### **Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:**

*В результате прохождения практики обучающийся должен*

***Знать:***

- технологию приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- организации работы производственных цехов;
- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;
- правила работы с производственной нормативно-технической документацией.
- методы минимизации отходов при производстве кулинарной продукции;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

***Уметь:***

- работать на технологическом оборудовании;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить полуфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам.

***Владеть:***

- навыками подготовки и уборки рабочего места;
- навыками изготовления полуфабрикатов;
- навыками выполнения технологических операций при производстве и презентации кулинарной продукции;
- навыками по эксплуатации технологического оборудования, использования кухонного инвентаря и посуды;

**Место практики в учебном плане**

Практика входит в раздел «Б.2» «Практики» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным этапом обучения бакалавра.

Практика студентов осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий».

**Место проведения практики**

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие направлению подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т.ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по – возможности). Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

### **Содержание практики:**

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов (4, 6 семестры)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	
1. Организация и анализ технологического процесса производства полуфабрикатов в заготовочных цехах	1.1. Ознакомление с программой практики, формой отчета, предприятием-базой практики, правилам техники безопасности и санитарными правилами, сбор и обработка материала 1.2. Работа в заготовочных цехах	0,11	4	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
		2,79	104	
Итого 1 этап		<b>3</b>	<b>108</b>	
2. Организация и анализ технологического процесса производства кулинарной продукции в доготовочных цехах	2.1. Работа в горячем цехе	4,44	160	
	2.2. Работа в холодном цехе	4,44	160	
	2.3. Сбор и обработка материала, написание и защита отчета	0,11	4	
Итого 2 этап		<b>9</b>	<b>324</b>	
Всего		<b>12</b>	<b>432</b>	Защита отчёта с оценкой

### **Структура и содержание практики**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	

	самостоятельную работу студентов			
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации организационно-управленческой практики.	0.11	4	
2. Прохождение практики	1. Изучение функциональных обязанностей работников и руководителей структурных подразделений предприятия. 2. Выполнение работы дублера зав. производством 3. Выполнение работы дублера метрдотеля (администратора зала)	5,67 0,67 2.5 2.5	204 24 90 90	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
3. Отчетный	Аттестация, оформление и защита отчета	0.22	8	Защита отчета по практике
Итого		6	216	

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 18 ЗЕ(648ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет с оценкой

### ***Б2.П.3 Программа преддипломной практики***

#### **Цель практики:**

- закрепить и углубить знания, полученные студентами в процессе теоретического обучения;
- сформировать необходимые умения и навыки для будущей профессиональной работы;
- приобрести первоначальный профессиональный опыт;
- подготовить практический материал, необходимый для последующего успешного написания и защиты выпускной квалификационной работы.

#### **Формируемые компетенции:**

ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-3, ПК-6, ПК-22

#### **Задачи практики:**

- изучение места предприятия в системе общественного питания города, структуры предприятия, его организационно-правовой формы, направлений его деятельности;
- участие обучающегося-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;

- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;

- участие в проведении исследований на предприятии;

- сбор и обработка материалов для подготовки и написания выпускником квалификационной работы;

- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных обучающимся в процессе теоретического обучения;

- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;

- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

### **Место практики в учебном плане**

Преддипломная практика является обязательным этапом обучения бакалавра и входит в раздел Б2.П.2 «Преддипломная практика» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания».

Практика осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

### **Формы проведения практики**

Преддипломная практика проводится в форме профессиональной деятельности обучающихся на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания разных форм собственности в соответствии с профилем подготовки «Технология организации ресторанного дела».

### **Место проведения практики**

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Местом прохождения преддипломной практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается обучающимся, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных возможностей.

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или научным руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики обучающийся может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Преддипломная практика обучающихся проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Преддипломная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» должна формировать следующие компетенции:

### Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
<b>1. Организационный</b>	Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации преддипломной практики.	<b>0.11</b>	<b>4</b>	
<b>2. Прохождение практики</b>	Сбор, обработка и систематизация фактического материала отчета	<b>4,17</b>	<b>150</b>	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
	1.Общая характеристика предприятия.	0,17	14	
	2. Характеристика организации снабжения и складского хозяйства предприятия	1	36	
	3.Характеристика организации производства предприятия	1	36	
	4.Характеристика организации обслуживания	1	36	
	5.Оценка экономического состояния предприятия			

3.Выполнение индивидуального задания	Сбор, обработка и систематизация фактического материала для выполнения индивидуального задания.	1,5	54	Технико-экономическое обоснование проекта
4. Отчетный	Аттестация, оформление и защита отчета и индивидуального задания	0.22	8	Защита отчета по практике и индивидуального задания
Итого		6	216	

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 6 ЗЕ(216ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Б.3 Государственная итоговая аттестация***

#### **Цель и задачи государственной итоговой аттестации**

Цель государственной итоговой аттестации: состоит в завершающей подготовке бакалавров для производственно-технологической, организационно-управленческой деятельности в области проектирования предприятия общественного питания.

#### **Задачи государственной итоговой аттестации**

- определение степени готовности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332 к выполнению и обобщенным трудовым функциям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
- определение степени готовности выпускника к решению профессиональных задач по производственно-технологической, организационно-управленческой, определение степени сформированности компетенций выпускника по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата) требованиям ФГОС, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332

#### **Цель государственной итоговой аттестации**

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, а также формирование навыков в производственно-технологической, организационно-управленческой, деятельности применения знаний при решении конкретных задач в сфере деятельности предприятий общественного питания;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой теоретических, экспериментальных и научно-практических исследований, а также проведения производственно-технологических

- расчетов, организации технологических процессов, проектирования предприятий питания;
- приобретение опыта систематизации результатов исследований, текущей производственной информации, подготовки проектно-технологической документации, формулировании выводов и положений как результатов выполненной работы, а также опыта их публичной защиты.
  - систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний в решении конкретных научных, социально-экономических и управленческих задач;
  - развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования и научным экспериментом при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
  - определение уровня готовности студентов-выпускников для самостоятельной работы в условиях рыночной экономики.

**Место в учебном плане:** Государственная итоговая аттестация входит в Блок 3. «Государственная итоговая аттестация»

**Формируемые компетенции:** ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7, ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4 ПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-11,ПК-12,ПК-13,ПК-14, ПК-15 ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК-19,ПК-20, ПК-21,ПК-22,ПК-23,СПК-1

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Технология организации ресторанного дела должен:

***Знать:***

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- 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; - особенность, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания

**Уметь:**

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

**Владеть:**

- современными информационными технологиями;
- методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;
- нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

**Общая трудоемкость:** 216 часов, что составляет 6 зачетных единиц.

**Форма аттестации:** государственная итоговая аттестация проходит в виде защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

***ФТД.1. «Фирменный стиль в индустрии питания»***

**Цель изучения дисциплины:** Целью дисциплины ФТД.1. «Фирменный стиль в индустрии питания» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области создания фирменного стиля в индустрии питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина ФТД.1. «Фирменный стиль в индустрии питания» включена в факультативный цикл учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** методы и приемы философского анализа проблем; особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства и функциональной ответственности; программные средства для работы на персональном компьютере.

**Уметь:** применять особенности формальных и неформальных отношений, правовые основы защиты государственной тайны, законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты, информации и государственной тайны; методы и приемы философского анализа проблем.

**Владеть:** вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.

**Содержание дисциплины:**

Модуль 1. Фирменный стиль индустрии питания

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

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

**ФТД.2. «Основы проектирования предприятий общественного питания с основами AutoCAD»**

**Цель изучения дисциплины:** Целью дисциплины ФТД.2. «Основы проектирования предприятий общественного питания с основами AutoCAD» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области проектирования предприятий общественного питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина ФТД.2. «Основы проектирования предприятий общественного питания с основами AutoCAD» включена в факультативный цикл учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- основные положения проектирования и строительства зданий общественного питания;
- основные строительные материалы и их свойства;
- приемы проектирования зданий и сооружений в САПР

**Уметь:**

- выполнять несложные расчеты элементов конструкций;
- работать с САПР AutoCAD

**Владеть:** навыками работы с нормативно-технической документацией и справочной литературой.

**Содержание дисциплины:**

Модуль 1 Основы строительства

Модульная единица 1 «Основы строительного проектирования»

Модульная единица 2. «Основы организации строительства»

Модульная единица 3. «Архитектурно-планировочные и конструктивные решения предприятий общественного питания»

Модульная единица 4. «Основы расчета строительных конструкций»

Модуль 2 Основы проектирования в САПР AutoCAD

Модульная единица 5. «Интерфейс САПР AutoCAD»

Модульная единица 6. «Отрисовка примитивов в AutoCAD и компоновка чертежа»

Модульная единица 7. «Создание унифицированных блоков и спецификаций»

Модульная единица 8. «Проектирование общего плана этажа здания»

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 1 ЗЕ (36ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) .

Доля штатных научно-педагогических работников составлять более 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Реализация ОПОП обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составлять более 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составлять более 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять более 5 процентов.

Подготовку ОПОП ВО «Технология организации ресторанного дела» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляет квалифицированный профессорско-преподавательский состав.

## **5.2 Материально-техническое обеспечение**

### **5.2.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата.**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Используются учебные аудитории от 50 до 80 посадочных мест.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Электронно-библиотечные системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и более 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся,

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

Материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы **приложение 4.**

### **5.3 Информационно-библиотечное обеспечение**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" как на территории организации, так и вне ее.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Состав фонда систематически анализируется на предмет пополнения и обновления. Финансирование библиотеки достаточное, осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств института. Единый библиотечный фонд формируется в соответствии с учебными планами и образовательными программами, картотекой книгообеспеченности учебного процесса, тематическим планом комплектования и информационными запросами читателей. Библиотека приобретает отечественные издания учебной, научной, справочной литературы, аудиовизуальные и электронные документы,

подписывается на периодические издания по профилю образовательных программ в печатном и электронном виде. Приоритетными направлениями в комплектовании является приобретение литературы по экономическим, техническим, гуманитарным, социальным, физико-математическим наукам, информатики, информационным технологиям, пищевой промышленности.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам и ЭБС, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин.

Периодические издания по программе подготовки – «Продиндустрия», «Пищевая технология», «Общепит», «Гастроном», «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Питание и общество», «Школа гастронома».

Интернет-ресурсы:

Обеспечение образовательного процесса ЭБС

**ЭБС «Университетская библиотека online»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «НексМедиа» (Ди). Договор об оказании информационных услуг № 220-08/16. Доступ открыт с 01.09.17 по 28.02.18 г.

**ЭБС «Троицкий мост»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 1810/16СЭ . Доступ открыт с 14.11.16 по 14.11.17г.

**ЭБС «IPRbooks»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «Ай Пи Эр Медиа. Договор об оказании информационных услуг №2035/16. Доступ открыт с 24.07.17 по 24.01.18 г.

#### **5.4 Электронно- информационная среда**

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих

и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.











## Матрица компетенций

Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
		ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
		ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
		ПК-23	СПК-1										
Б1.Б.1	История	ОК-2											
Б1.Б.2	Иностранный язык	ОК-5											
Б1.Б.3	Русский язык и культура речи	ОК-5											
Б1.Б.4	Культурология	ОК-2	ОК-6										
Б1.Б.5	Основы научно-исследовательской деятельности	ОК-5	ОК-7	ОПК-1									
Б1.Б.6	Философия	ОК-1											
Б1.Б.7	Командообразование	ОК-6	ПК-11	ПК-12	ПК-20	ПК-21	ПК-23						
Б1.Б.8	Самоменеджмент	ОК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21						
Б1.Б.9	Основы социального государства	ОК-4	ОК-6										
Б1.Б.10	Математика	ОК-7	ОПК-1	ПК-2									
Б1.Б.11	Информатика	ОПК-1	ПК-2										
Б1.Б.12	Основы инженерной графики	ПК-2	ПК-6										
Б1.Б.13	Физика	ПК-1	ПК-2										
Б1.Б.14	Неорганическая химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.15	Органическая химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.16	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.17	Аналитическая химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.18	Экономика	ОК-3	ПК-15	ПК-16									
Б1.Б.19	Экономика предприятий общественного питания	ОК-3	ПК-5	ПК-10	ПК-14	ПК-22							
Б1.Б.20	Бухгалтерский управленческий учет	ОК-3	ПК-6	ПК-10	ПК-14	ПК-16	ПК-22						
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	СПК-1							
Б1.Б.22	Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	СПК-1							
Б1.Б.23	Организация производства	ОПК-5	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-13	ПК-17	ПК-19					
Б1.Б.24	Организация обслуживания в общественном питании	ОПК-1	ОПК-5	ПК-7	ПК-15								
Б1.Б.25	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9	ПК-3	ПК-4	ПК-8	ПК-9	ПК-18						
Б1.Б.26	Охрана труда	ПК-3	ПК-8	ПК-9	ПК-17	ПК-18							
Б1.Б.27	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК-4	ПК-6	ПК-19									
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	ОК-8											
	<b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>	<b>ОК-8</b>											

Б1.В.ОД.1	Практикум ресторанное дело	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-21	ПК-23							
Б1.В.ОД.2	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	ОК-5											
Б1.В.ОД.3	Интернет технологии и информационная безопасность	ОПК-1	ПК-2										
Б1.В.ОД.4	Физиология питания	ОПК-2	ПК-4										
Б1.В.ОД.5	Товароведения продовольственных товаров	ОПК-3	ПК-1										
Б1.В.ОД.6	Безопасность продуктов питания	ОПК-3	ПК-1	ПК-4									
Б1.В.ОД.7	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-17							
Б1.В.ОД.8	Современные концепции питания	ОПК-1	ПК-7										
Б1.В.ОД.9	Технология и организация централизованного производства	ОПК-1	ОПК-2	ПК-4	ПК-5								
Б1.В.ОД.10	Менеджмент ,маркетинг предприятий общественного питания	ПК-7	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-20	ПК-23					
Б1.В.ОД.11	Экология производства	ПК-4	ПК-8	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.12	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-1	ПК-2	ПК-5									
Б1.В.ОД.13	Организация ресторанного бизнеса	ОК-4	ОК-7	ПК-13	ПК-15								
Б1.В.ОД.14	Профессиональные программные продукты	ОПК-1	ПК-2	ПК-6									
Б1.В.ОД.15	Технология продаж	ПК-10	ПК-16	ПК-19									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8											
Б1.В.ДВ.1.1	Управление персоналом	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21						
Б1.В.ДВ.1.2	Психология профессиональной деятельности	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21						
Б1.В.ДВ.2.1	Методы анализа пищевых продуктов	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.2.2	Пищевая химия	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.3.1	Научные основы производства продуктов питания	ОПК-2	ПК-5	ПК-17									
Б1.В.ДВ.3.2	Общие принципы переработки сырья	ОПК-2	ПК-5	ПК-17									
Б1.В.ДВ.4.1	Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания	ОПК-3	ПК-1	ПК-6	ПК-7								
Б1.В.ДВ.4.2	Управление качеством	ОПК-3	ПК-1	ПК-6	ПК-7								
Б1.В.ДВ.5.1	Производственная санитария	ОПК-3	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б1.В.ДВ.5.2	Микробиология и санитария питания	ОПК-3	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б1.В.ДВ.6.1	Новые продукты питания	ОПК-1	ОПК-2	ПК-15									
Б1.В.ДВ.6.2	Новые виды сырья в индустрии питания	ОПК-1	ОПК-2	ПК-15									
Б1.В.ДВ.7.1	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-22								
Б1.В.ДВ.7.2	Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-22								
Б1.В.ДВ.8.1	Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-4								
Б1.В.ДВ.8.2	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-4								
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-22</b>			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,в том числе первичных умений и навыков научнойисследовательской деятельности	ОПК-4	ОПК-5	ПК-3	ПК-6								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-3							
Б2.П.2	Преддипломная	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-5	ПК-3	ПК-6	ПК-22					
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация. Подготовка и защита ВКР</b>	<b>ОК-1</b> <b>ОПК-4</b> <b>ПК-11</b> <b>ПК-23</b>	<b>ОК-2</b> <b>ОПК-5</b> <b>ПК-12</b> <b>СПК-1</b>	<b>ОК-3</b> <b>ПК-1</b> <b>ПК-13</b>	<b>ОК-4</b> <b>ПК-2</b> <b>ПК-14</b>	<b>ОК-5</b> <b>ПК-3</b> <b>ПК-15</b>	<b>ОК-6</b> <b>ПК-4</b> <b>ПК-16</b>	<b>ОК-7</b> <b>ПК-5</b> <b>ПК-17</b>	<b>ОК-8</b> <b>ПК-6</b> <b>ПК-18</b>	<b>ОК-9</b> <b>ПК-7</b> <b>ПК-19</b>	<b>ОПК-1</b> <b>ПК-8</b> <b>ПК-20</b>	<b>ОПК-2</b> <b>ПК-9</b> <b>ПК-21</b>	<b>ОПК-3</b> <b>ПК-10</b> <b>ПК-22</b>
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-15</b>								
ФТД.1	Фирменный стиль в индустрии питания	ОПК-3	ПК-15										
ФТД.2	Основы проектирования общественного питания основани AutoCAD	ОПК-1	ПК-2										

## Перечень аудиторий и лабораторий

Номер аудитории	Название аудитории
1101	Аудитория основы научно-исследовательской деятельности
1114	Аудитория иностранного языка
1205	Аудитория психологии и этики профессиональной деятельности
1209	Аудитория гуманитарных и социально-экономических дисциплин
1311	Аудитория гуманитарных дисциплин; философии
1409	Аудитория правового обеспечения профессиональной деятельности
1201	Аудитория информационных технологии в профессиональной деятельности; информатики и вычислительной техники, курсового проектирования и самостоятельной работы
1305a	Аудитория математики
1307	Аудитория информационных технологий в профессиональной деятельности
1105	Аудитория технологии хлеба и кондитерских изделий
1107	Аудитория технологии продукции общественного питания
1412	Аудитория управления качеством
1425	Аудитория товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
1203	Аудитория экономики, финансов и бухгалтерского учета
1204	Аудитория менеджмента, маркетинга, экономики

2408	Аудитория-лаборатория технических дисциплин; физики; технической механики; электротехники
2203	Аудитория технологии продукции общественного питания; организации и технологии отрасли
2203a	Учебно-исследовательская лаборатория изучения проблем социального питания
2307	Аудитория организации обслуживания в организациях общественного питания
2115	Лаборатория инновационных технологии производства кулинарной продукции
2323	Учебный кондитерский цех Учебная пекарня
2212	Аудитория экспертизы качества потребительских товаров; Метрологии, стандартизации и сертификации
2301	Лаборатория метрологии и стандартизации
2214	Аудитория безопасности жизнедеятельности; охраны труда
2306	Кабинет-лаборатория санитарии и гигиены в пищевом производстве; физиологии питания и санитарии; Биологии; экологических основ природопользования
2309	Лаборатория микробиологии, санитария и гигиены
2406	Аудитория-лаборатория химии

2407	Аудитория-лаборатория физико-химических методов исследования и безопасности пищевых продуктов; Лаборатория биотехнологии и функциональных продуктов
2106	Малый спортивный зал
2107	Спортивный зал
	Мобильный электронный тир

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1	Основная профессиональная образовательная программа (определение)	4
1.2	Нормативные документы	4
1.3	Общая характеристика ОПОП	5
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	6
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	6
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	9
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	12
4.1	Календарный учебный график	12
4.2	Рабочий учебный план	13
4.3	Матрица компетенций по направлению подготовки	14
4.4	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации	15
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	94
5.1.	Кадровое обеспечение реализации ОПОП	94
5.2	Материально-техническое обеспечение	95
5.3	Информационно-библиотечное обеспечение	99
5.4	Электронно- информационная среда	
	Приложения	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа ( определение)**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332.

Уровень высшего образования - «бакалавр».

Основная профессиональная образовательная программа ( ОПОП) высшего образования «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является комплексом учебно-методических документов и материалов и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, дисциплин, программы учебной и производственной практики обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

ОПОП «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана с учетом потребностей регионального рынка труда , а именно представителей ресторанного бизнеса.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» уровень бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (действующей редакции)
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1332;
- Приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)», зарегистрированного в Министерстве юстиций РФ 14.12. 2015 г. № 40082.
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 N 301 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 N47415).

- Устав ГБОУ ВО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области ( действующей редакции)
- Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна» (в действующей редакции)
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

### **1.3. Общая характеристика ОПОП**

**1.3.1** ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника.

**1.3.2** Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуаль-ному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время на контроль качества освоения ОПОП ВО «Технология и организа-ция ресторанного дела», вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Зачетная единица равна 36 академическим часам, ее величина является единой в рамках учебного плана.

—

#### **1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП**

К освоению ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата включает: обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания; разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; проектирование и реконструкция предприятий питания.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятий питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

Основным видом профессиональной деятельности, на который ориентирована ОПОП является производственно-технологическая деятельность (прикладной бакалавриат)

## 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник должен быть подготовлен к выполнению задач по видам профессиональной деятельности:

*производственно-технологическая деятельность:*

- организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- 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;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания.

*организационно-управленческая деятельность:*

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- определение объемов 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;
- определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльности персонала к предприятию и руководству;
- организация профессионального обучения и аттестация работников производства;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;
- контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

#### **3.1 Общекультурные компетенции выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

#### **3.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

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

### **3.3 Профессиональные компетенции выпускников**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

*производственно-технологическая деятельность:*

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

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

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

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

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

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

*организационно-управленческая деятельность:*

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

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать

деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

– готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

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

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

### **3.4 Компетенции выпускников, установленные организацией**

В соответствии с запросами работодателей и вызовами рынка труда «Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» установил для ОПОП «Технология организации ресторанного дела» следующую специальную профессиональную компетенцию (СПК), которыми должны обладать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- способность обеспечивать качество кулинарной продукции на основе знаний технологических процессов происходящих при производстве кулинарной продукции ( СПК-1)

### **3.5 Требования к результатам обучения дисциплинам, практикам**

При разработке ОПОП требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам, практикам филиал устанавливает самостоятельно.

## **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

### **4.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность реализации теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул. Календарный учебный график приведен в **приложении 1**.

## 4.2. Учебный план

ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» включает в себя обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» состоит из следующих блоков:

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 "Практики", который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВО, обеспечивающих достижение результатов освоения ООП ВО «Технология и организация ресторанного дела».

В учебном плане указана трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также формы промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает.

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

– базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

– элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, вариативных дисциплин и практик их набор становится обязательным для освоения обучающимся.

В Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения учебной практики: стационарная.

Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

Способ проведения производственной практики: стационарная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

Учебный план ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлен в **приложении 2**.

### **4.3. Матрица компетенций**

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» представлена в **приложении 3**.

#### **4.4. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации**

##### **Б1. Б Базовая часть**

##### ***История***

##### **Цели изучения дисциплины:**

- формирование и развитие у студентов основы знаний по истории России в контексте мировой истории, общих и специфических особенностей исторического пути России;
- выработка навыков работы с учебной и научной литературой, историческими источниками, написания письменных работ, выступления перед аудиторией, работы в группе;
- формирование умения анализировать исторические явления, способности применять исторические знания в политической, управленческой и экономической деятельности в современных условиях;
- развитие у студентов самостоятельности, креативности, гибкости мышления, понимания места и роли своей страны в истории человечества.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.1).

##### **Формируемые компетенции: ОК-2**

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

##### ***Знать:***

- основные этапы, тенденции и проблемы отечественной истории;
- основные этапы, тенденции и проблемы всеобщей истории;
- закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории.
- природу возникновения социальных общностей и социальных групп и видах;
- основные социальные институты общества, методы и формы социального контроля.

##### ***Уметь:***

- находить, систематизировать и конспектировать научную литературу.
- анализировать основные проблемы истории российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей и этносов;
- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы исторической науки в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
- применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности.

##### ***Владеть:***

- представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма;
- навыками анализа исторических источников;
- приемами ведения дискуссии и полемики;
- основами компьютерной грамотности и Интернета;
- мотивацией к обучению, получению высшего образования;
- навыками литературной и научной письменной и устной речи на русском языке.

**Содержание дисциплины:**

1. Образование европейских государств. Древнерусское государство
2. От Владимирского княжества – к Московскому царству
3. Становление капитализма в Европе. Просвещение. Великая Французская революция
4. Проблемы модернизации России в XVIII – первой половине XIX вв.
5. Россия во второй половине XIX - начале XX вв.
6. Россия в Первой Мировой войне и революционных потрясениях 1917 года
7. Великая депрессия 30-х гг. Форсированное строительство социализма в СССР
8. СССР в годы Второй Мировой и Великой Отечественной войны и послевоенном мире
9. Перестройка. Развал СССР. Постсоветская Россия

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Иностранный язык***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов общекультурных компетенций на базе получения ими теоретических и практических знаний по дисциплине для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.2).

**Формируемые компетенции:** ОК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- фонетику английского языка;
- правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений;
- грамматику английского языка;
- особенности устной и письменной речи на английском языке;
- свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы;
- способы словообразования.

***Уметь:***

- читать литературу на английском языке по изучаемому направлению подготовки;
- оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или тестовые задания;
- делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента;
- вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике.

***Владеть:***

- практической грамматикой английского языка;
- практической лексикой разговорного английского языка;
- лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

**Содержание дисциплины:**

1. General English (Общий английский язык)
  1. 1. Acquaintance. Hobby&Daily Routine. (Знакомство. Хобби. Распорядок дня.)
  1. 2. What's A Healthy Lifestyle? (Что такое здоровый образ жизни?)
  1. 3. Russia Today: Society and Culture. (Россия сегодня: общество и культура.)
  1. 4. English-Speaking Countries. (Страны изучаемого языка.)
  1. 5. My Future Prospects: What's My Dream Job? (Планы на будущее: Какая она - работа моей мечты?)

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Формы промежуточной аттестации:** зачет, зачет с оценкой.

***Русский язык и культура речи***

**Цели изучения дисциплины:** формирование целостного представления о речевой коммуникации, особенностях русской речи, нормах современного русского литературного языка и повышение уровня практического овладения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.3).

**Формируемые компетенции:** ОК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- нормативное использование системы языка на уровне его функционирования (речи) с учётом особенностей норм всех структурных языковых уровней (фонетического, лексического, фразеологического, грамматического)

***Уметь:***

- выбирать языковые средства в соответствии с коммуникативной интенцией и ситуацией общения; находить и корректировать речевые ошибки;
- составлять план, конспект, аннотацию, тестовые задания;
- составлять личные деловые бумаги.

***Владеть:***

- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; культурой мышления и речи, основами профессионального и академического этикета.

**Содержание дисциплины:**

1. Структура и коммуникативные свойства языка
2. Культура речи
3. Современная коммуникация и правила речевого общения
4. Нормативный аспект культуры речи
5. Функциональный аспект культуры речи

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Культурология***

**Цель изучения дисциплины:** освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области теории и истории культуры.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.4).

**Формируемые компетенции:** ОК- 2, ОК-6

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные категории теории культуры, ведущие культурологические концепции и методы культурологического анализа;
- структуру, функции, формы и типы культуры;
- закономерности развития культуры, особенности и отличительные черты основных культурно-исторических эпох, движущие силы, ритмы и источники социокультурной динамики, принципы соотношения имманентного развития и взаимодействия культур;
- особенности развития и функционирования российской культуры, вклад культуры России в мировую культуру

***Уметь:***

- самостоятельно анализировать культурологическую литературу;
- работать с разноплановыми в концептуальном и мировоззренческом отношении источниками культурологической информации на основе их критического восприятия;
- применять общетеоретические и прикладные аспекты культурологического знания для обоснования практических решений в повседневной жизни и профессиональной деятельности;
- формировать, обосновывать, аргументировано отстаивать свою личную позицию по отношению к актуальным проблемам культуры;

- ориентироваться в многообразной и противоречивой культурной информации, осмысливать процессы, события и явления в культурной жизни России и мира в их динамике и взаимосвязи

***Владеть:***

- навыками самостоятельного анализа и оценки сложных и многогранных явлений культуры;

- навыками аргументированного письменного изложения собственной точки зрения;

- навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики по проблемам культуры, практического анализа логики различного рода культурологических рассуждений;

- навыками толерантного восприятия культурных различий между разными социальными, религиозными, гендерными, этническими и профессиональными группами, основывающегося на понимании феномена многообразия культур и цивилизаций.

**Содержание дисциплины:**

1. Основные вопросы теории культуры
2. Культурология как наука
3. Культура как предмет научного исследования
4. Сущность, структура, функции культуры
5. Природа и культура
6. Взаимосвязь человека и культуры
7. Культура и ценности
8. Культура как мир знаков, значений, смыслов
9. Исторические образы культуры
10. Типология культур
11. Единство и многообразие культуры
12. Динамика культуры

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ(108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Основы научно-исследовательской деятельности***

**Цель изучения дисциплины:**

- творческое овладение системой методов научного исследования, знания современных методологических направлений науки, освоения этапов научного исследования, обработки данных и их интерпретации;

- изучение вопросов практической организации научного поиска, анализа и обобщения результатов исследования, овладение теорией принятия инженерных решений;

- приобретение знания в области методологии научных исследований;

- углубление и конкретизация прикладного аспекта теоретических и экспериментальных методов познания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б 5).

**Формируемые компетенции:** ОК-5, ОК-7, ОПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- методы реализации научных исследований, порядок их проведения и оформления результатов научной работы;
- способы выбора из освоенного арсенала знаний необходимые математические модели и применить соответствующую методику их использования при решении задач подготовки и управления производством;
- способы получения и анализа исследовательской информации

**Уметь:**

- работать с информационными источниками (интернет-сайтами, литературными изданиями, периодической литературой и т.д.);
- оформлять и защищать учебно-исследовательские работы;
- анализировать источники информации;
- выстраивать публичное выступление, отвечать на вопросы аудитории.

**Владеть:**

- навыками публичных выступлений;
- навыками работы с литературой;
- навыками сбора, анализа и использования информации, необходимой для принятия различных управленческих решений.

**Содержание дисциплины:**

1. Виды исследовательских работ
2. Основные понятия исследовательской работы
3. Общая схема хода научного исследования
4. Научная информация: поиск, накопление, обработка
5. Организация самостоятельной работа студентов с источниками информации.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Философия***

**Цель изучения дисциплины:** формирование представлений об основных и фундаментальных мировоззренческих проблемах, методологии познания и самостоятельного мировоззренческого выбора.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.6).

**Формируемые компетенции:** ОК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- структуру философского знания, его место и роль в современной жизни, методы и приёмы философского анализа проблем

**Уметь:**

- анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы;
- анализировать и оценивать социальную информацию;
- планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа

***Владеть:***

- навыками логического мышления, критического восприятия информации.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение. Философия в системе культуры
2. Всеобщие свойства и законы мира (онтология)
3. Всеобщие отношения человека к миру

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Командообразование***

**Цель изучения дисциплины:** Целью освоения дисциплины является, формирование систематизированных знаний, навыков взаимодействия в группе и командной работы, благоприятного психологического климата группы; развитие коммуникабельности и лидерских качеств, характеризующих умение реализовывать в жизни принципы командной работы.

**Место дисциплины в учебном плане** Дисциплина относится к базовой части (Б.1.Б.7).

**Формируемые компетенции:** ОК-6; ПК-11,ПК-12; ПК-20,ПК-21,ПК-23

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- отличия между группой и командой;
- правила взаимодействия, наиболее эффективные для работы в команде;
- особенности командообразования, этапы формирования команды;
- понятия сплоченности, сработанности и межличностной совместимости;
- стили руководства и оценку их эффективности в различных ситуациях;
- феномены внутригрупповых взаимодействий.

***Уметь:***

- подчиняться правилам работы, принятым командой;
- работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;
- анализировать собственное поведение, особенности собственной личности, свои достоинства и недостатки;
- давать конструктивную обратную связь другим участникам команды;
- формировать профессиональную команду;
- осуществлять взаимодействие между членами команды;
- проявлять лидерские качества.

***Владеть:***

- приемами установления конструктивных взаимоотношений в команде;
- навыками самоорганизации собственного поведения;
- способами, проявлять лидерские качества в коллективе.

**Содержание дисциплины:**

1. Командообразование как учебная дисциплина.
2. Феномены внутригруппового взаимодействия
3. Руководство и лидерство

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Самоменеджмент***

**Цель изучения дисциплины:** сформировать представление о максимально эффективном использовании специалистом, руководителем собственных возможностей для преодоления внешних обстоятельств, оптимизации использования рабочего времени как одного из методов конкурентной борьбы в условиях рыночной экономики, а также компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Самоменеджмент» (Б1.Б.7) относится к базовой части. Дисциплина «Самоменеджмент» является основополагающей для изучения следующей дисциплины: «Командообразование».

В логическом и содержательно-методическом отношении курс «Самоменеджмент» закладывает набор базовых знаний, которые позволят выпускникам адаптироваться в условиях высокой конкуренции профессионалов на рынке труда. Обучение студентов данному курсу способствует формированию у них стремления к освоению и сознательному применению техник самоменеджмента, позволяющих специалисту, руководителю значительно увеличить творческий и профессиональный потенциал за счет разумного использования своего времени, достигать за счет этого более значимых целей за более короткое время.

**Формируемые компетенции:** ОК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- набор практических методов, предназначенных для проведения исследований в области «Самоменеджмент»;
- направления развития профессионально личностного качества.

***Уметь:***

- применять практические умения и навыки в сфере персонального менеджмента; применять навыки управления личным временем, карьерой;
- применять приемы самоанализа и самооценки уровня организации собственной деятельности, минимизации стрессов и усталости;
- использовать технологии формирования позитивного общественного мнения о собственной компетенции, способы повышения работоспособности,

результативности, и степени самоконтроля в осуществлении профессиональных функций.

***Владеть:***

-навыком устойчивого стремления к успеху.

**Содержание дисциплины:**

- 1.Сущность и содержание самоменеджмента.
- 2.Целеполагание в системе самоменеджмента.
- 3.Планирование деятельности руководителя.
- 4.Принятие решений в системе персонального менеджмента.
- 5.Организация и реализация решений в самоменеджменте.
- 6.Самоконтроль.
- 7.Рационализация личных информационных и коммуникационных процессов менеджера.
- 8.Совещания и переговоры в организации информационных и коммуникационных процессов.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Основы социального государства***

**Цели изучения дисциплины:** формирование у студентов научного представления о сущности и основных закономерностях функционирования социального государства, об условиях и предпосылках его формирования, о моделях социальных государств, об основных направлениях социальной политики и процессе построения социального государства в современной России.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.9)

**Формируемые компетенции:** ОК-4, ОК-6

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

-основы гуманитарных социальных дисциплин, нравственные обязанности человека.

***Уметь:***

- использовать полученные знания в профессиональной деятельности;
- самостоятельно анализировать социально-политическую обстановку и литературу;
- применять соответствующую терминологию

***Владеть:***

- способностью к критике, самокритике и работе в коллективе.

**Содержание дисциплины:**

1. Социальное государство: понятие, функции, признаки;
2. Правовые основы социального государства;
3. Демографическая политика России;

4. Система здравоохранения Российской Федерации;
5. Государственное регулирование пенсионного дела;
6. Охрана детства и материнства в России;
7. Организация помощи инвалидам в России;
8. Система социальной помощи и социальных пособий в России.

**Трудоемкость изучения дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.).

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Математика*

**Цели изучения дисциплины:**

- приобретение обучающимися навыков самостоятельной работы с математической литературой;
- формирование у обучающихся научного математического мышления и умения применять математический аппарат в технологических расчетах;
- обучение математическим методам, необходимым для анализа, моделирования и поиска оптимальных решений прикладных задач.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б10).

**Формируемые компетенции:** ОК-7, ОПК-1, ПК-2.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;
- основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов;

***Уметь:***

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.

***Владеть:***

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

**Содержание дисциплины:**

1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.
2. Математический анализ.
3. Основы теории вероятностей и математической статистики

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 9 ЗЕ (324 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## ***Информатика***

**Цель изучения дисциплины:** теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б11)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества;

- системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере;

- общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации;

- современное техническое и программное обеспечение реализации и информационных процессов в профессиональной деятельности;

- основные требования информационной безопасности, в том числе средства защиты информации.

***Уметь:***

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;

- использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач;

- работать с программными средствами общего назначения.

***Владеть:***

- основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;

- навыками работы с компьютером как средством управления информацией, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;

- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение в информатику. Основы информатики

2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Основы инженерной графики***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний, обеспечивающих изучение проблем графического и геометрического моделирования в подготовке специалиста технического профиля.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б12)

**Формируемые компетенции:** ПК-2, ПК-6

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- методы инженерной и компьютерной графики;
- элементы начертательной геометрии и инженерной графики;
- основы оформления конструкторской документации.

***Уметь:***

- представить техническое решение средствами компьютерной графики и геометрического моделирования;
- выбрать оптимальное конструкторское решение.

***Владеть:***

- навыками изображения пространственных объектов на плоских чертежах;
- навыками конструирования типовых деталей и их соединений;
- навыками оформления нормативно-технической документации;
- современными программными средствами подготовки конструкторско-технологической документации.

**Содержание дисциплины:**

1. Начертательная геометрия.
2. Проекционное черчение.
3. Стандарты СПДС и ЕСКД.
4. Техническое рисование и элементы технического конструирования.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ(108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Физика***

**Цель изучения дисциплины:** получение базовых и формирование основных навыков по физике, необходимых для решения задач, возникающих в практической деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б13).

**Формируемые компетенции:** ПК-1, ПК-2

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

основные физические явления; фундаментальные понятия физики, законы и теории классической и современной физики.

**Уметь:**

решать типовые задачи по основным разделам курса физики. использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

**Владеть:**

методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.

**Содержание дисциплины:**

1. Механика.
2. Молекулярно-кинетическая теория и термодинамика
3. Электричество и магнетизм.
4. Теория колебаний и волн.
5. Основы квантовой физики.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Неорганическая химия***

**Цели дисциплины:**

- формирование представлений о сущности химических явлений;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений;
- приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.14).

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК -3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фундаментальные понятия и законы общей и неорганической химии;
- структуру Периодической системы элементов Д.И. Менделеева и вытекающие из нее основные характеристики элемента и его соединений: заряд ядра и электронную формулу атома;
- возможные валентности, ковалентность, возможные степени окисления;
- характер изменения радиуса, электроотрицательности, химических свойств элементов и их соединений по группам и периодам;
- основные закономерности и условия протекания химических процессов;
- номенклатуру неорганических соединений;
- химические свойства элементов и их соединений;
- различные способы выражения концентраций растворов.

**Уметь:**

- определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов;
- проводить синтез и очистку веществ;
- определять возможные продукты химических реакций;
- применять основные законы химии при решении своих профессиональных задач;
- находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач;
- анализировать полученные результаты проведенных опытов, экспериментов, решения задач, при необходимости сравнивая их со справочными константами и делая соответствующие выводы;
- проводить расчеты концентраций растворов;
- готовить растворы заданной концентрации;
- определять изменения концентраций растворов при протекании реакций;
- анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений.

***Владеть:***

- правилами определения химических свойств элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов;
- правилами определения возможных продуктов химических реакций;
- приемами проведения лабораторных опытов;
- способами расчета концентраций растворов;
- навыками приготовления растворов различных концентраций;
- навыками сравнения и анализа полученных результатов расчета с соответствующими им константами;
- методами статистической обработки полученных количественных результатов;
- навыками использования химических законов для решения конкретных профессиональных задач с проведением количественных вычислений и использованием учебной, справочной и специальной литературы;
- правилами безопасности при работе в химической лаборатории.

**Содержание дисциплины:**

1. Основные законы и теории неорганической химии»
2. Свойства неорганических соединений»

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Органическая химия***

**Цель изучения дисциплины:** освоение теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области органической химии для освоения других химических дисциплин, профессиональных дисциплин и в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Органическая химия» включена в обязательный перечень ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в цикл Б1.Б.15 дисциплин базовой части.

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК- 3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фундаментальные законы органической химии;
- основы строения и реакционной способности органических соединений: виды изомерии, электронное строение атома углерода, взаимное влияние атомов в молекуле и способы его передачи с помощью электронных эффектов, механизмы важнейших химических реакций;
- важнейшие классы органических соединений: строение, правила номенклатуры, физические свойства, способы получения, типичные и специфические химические свойства;
- общие правила и порядок работы в химической лаборатории, Правила техники безопасности.

**Уметь:**

- проводить очистку и синтез органических соединений;
- определять принадлежность органических соединений к определенным классам и группам на основе классификационных признаков;
- составлять формулы и давать названия по структурной формуле в соответствии с правилами номенклатуры ИЮПАК;
- составлять уравнения реакций получения органических соединений и реакций, характеризующих их химические свойства;
- работать с учебной и справочной литературой по органической химии.

**Владеть:**

- навыками безопасной работы с органическими веществами и химической аппаратурой;
- использованием справочной химической литературы;
- методами проведения химических реакций и процессов.

**Содержание дисциплины:**

1. Углеводороды и их галогенпроизводные

2. Гетеросодержащие органические соединения

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Физическая и коллоидная химия***

**Цели изучения дисциплины:**

- формирование представлений о закономерностях протекания химических процессов;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов химических процессов и объяснение их с помощью представлений физики;

- приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и профессиональных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции, проведения технологических процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.16).

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК-3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- теорию основных разделов физической и коллоидной химии в соответствии с данной программой;

- проявление теоретических закономерностей в пищевых технологиях (в гомогенных и гетерогенных системах).

**Уметь:**

- применять теоретические знания по закономерностям протекания химических процессов к компонентам пищевых систем;

- рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.);

- уметь давать характеристику дисперсным системам, коллоидным процессам, протекающим в пищевых системах.

**Владеть:**

- использовать знания по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем.

- решать практические задачи и применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин.

**Содержание дисциплины:**

1. Агрегатные состояния веществ.
2. Строение вещества.
3. Термодинамические закономерности.
4. Кинетические закономерности.
5. Химическое равновесие.
6. Растворы электролитов и неэлектролитов.
7. Поверхностные явления.
8. Способы получения дисперсных систем.
9. Свойства дисперсных систем.
10. Нанотехнологии.
11. Раскрытие практических аспектов использования системы знаний по физической и коллоидной химии.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

## *Аналитическая химия*

### **Цели изучения дисциплины:**

- формирование представлений о методах анализа веществ;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов аналитической химии;
- приобретение способности использовать сформированные компетенции в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции, проведения технологических процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.17).

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК-3.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **Знать:**

- теорию основных разделов аналитической химии и физико-химических методов анализа в соответствии с данной программой;
- методы и системы химического и физико-химического анализа.

### **Уметь:**

- применять теоретические знания для анализа компонентов пищевых систем;
- рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.);
- уметь давать характеристику методам анализа.

### **Владеть:**

- использовать знания по методам анализа в экспертизе пищевых систем,
- решать практические задачи и применять полученные знания в процессе изучения специальных дисциплин.

### **Содержание дисциплины:**

1. Качественный анализ, кислотно-основная система анализа
2. Теории качественного анализа
3. Количественный анализ, его виды
4. Расчеты в качественном и количественном анализе
5. Применение системы знаний по методам анализа в деятельности будущих бакалавров в области экспертизы товаров

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

## *Экономика*

**Цель изучения дисциплины:** формирование экономического образа мышления у обучающихся на основе изучения понятийного аппарата, инструментов экономического анализа, экономических концепций, позволяющих ясно и последовательно объяснять процессы и явления экономической жизни общества, разрабатывать принципы и методы рационального хозяйствования.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.18)

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ПК-15, ПК-16

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- общие положения экономической теории, основы микро- и макроэкономики, экономическую ситуацию в стране и за рубежом;

**Уметь:**

- находить и использовать экономическую информацию, необходимую для ориентации в своей профессиональной деятельности;

**Владеть:**

- основными положениями и методами экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

**Содержание дисциплины:**

1. Введение в экономику. Базовые экономические понятия
2. Механизм рынка. Спрос и предложение. Рыночное равновесие
3. Поведение потребителя в рыночной экономике
4. Теория издержек. Максимизация прибыли фирмы
5. Рынки факторов производства
6. Роль государства в рыночной экономике. Фиаско рынка
7. Основные макроэкономические показатели и система национальных счетов
8. Макроэкономическое равновесие
9. Макроэкономическая нестабильность: цикличность развития экономики и безработица. Инфляция
10. Налогово-бюджетная система и налогово-бюджетная политика. Налогообложение малого бизнеса
11. Кредитно-денежная система и кредитно-денежная политика. Кредитование малых предприятий
12. Региональная экономика.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Экономика предприятий общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** ознакомить обучающихся с методологическими и методическими основами экономики современного предприятия общественного питания в условиях рыночных отношений, управлением экономической инфраструктурой, повышением качества и эффективности продукции и услуг общественного питания, выявлением резервов и возможностей.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.19).

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ПК-5, ПК-10, ПК-14, ПК-22.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- понятие рыночной экономики и место предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования;
- ресурсы предприятия и показатели эффективного их использования; издержки производства и обращения предприятия;
- доходы и прибыль предприятий.

**Уметь:**

- рассчитывать основные показатели работы предприятия;
- соотнести организационно-правовые формы предприятия и результаты его деятельности;
- использовать методы расчета эффективности работы предприятия.

**Владеть:**

- навыками расчета основных экономических показателей деятельности предприятия.

**Содержание дисциплины:**

1. Предприятие в системе рыночных отношений.
2. Ресурсы предприятия: основные фонды, оборотные средства, трудовые ресурсы. Показатели эффективного их использования.
3. Издержки производства и обращения предприятия.
4. Доходы и прибыль предприятия. Оценка эффективности.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовая работа.

### ***Бухгалтерский управленческий учет***

**Цель изучения дисциплины:** изучить передовые и прогрессивные методы, методику и приемы рациональной организации бухгалтерского, управленческого учета на предприятиях общественного питания, подготовки оперативной информации для системы управления.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в базовую часть дисциплин (Б.1Б.20).

**Формируемые компетенции:** ОК-3, ПК-6, ПК-10, ПК-14, ПК-16, ПК-22

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины.** В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- сущность учета затрат: его объекты, субъекты, функции, критерии принятия управленческих решений;
- принципы формирования бухгалтерской информации о произведенных затратах с целью определения себестоимости продукции общественного питания(работ, услуг) и ожидаемой прибыли от ее реализации;
- методы использования полученной информации о фактических затратах и отчетной себестоимости с целью прогнозирования будущих издержек производства и принятия правильных решений;

- организацию учета по центрам ответственности с целью контроля за затратами по местам из возникновения;
- области применения отдельных методов учета затрат и себестоимости; методы бухгалтерского, экономико-математического анализа учетной информации для принятия управленческих решений;
- функции бухгалтеров-аналитиков по подготовке информации для планирования и управления.

**Уметь:**

- организовать систему управленческого учета на предприятии;
- составлять главный бюджет предприятия;
- проводить анализ взаимосвязи объема производства, себестоимости и прибыли;
- принимать решения о политике цен на предприятии;
- использовать учетную информацию при планировании ассортимента продукции в условиях недогрузки или при полной загрузке производственных мощностей предприятия;
- рассчитывать оптимальную производственную программу предприятия на основе информации управленческого учета;
- принимать решения по альтернативным вариантам капитальных вложений на предприятии;
- определять минимальную величину заказа для безубыточной работы предприятия.

**Владеть:**

- навыками ведения бухгалтерского управленческого учета и подготовки управленческой отчетности.

**Содержание дисциплины:**

1. Управленческий учет в информационной системе бухгалтерского учета.
  - 1.1. Сущность, содержание, принципы и назначение управленческого учета.
  - 1.2. Производственный учет как составная часть управленческого учета.
  - 1.3. Характеристика информации, предоставляемой бухгалтерским управленческим учетом.
  - 1.4. Метод и способы бухгалтерского управленческого учета.
  - 1.5. Функции бухгалтера – аналитика, осуществляющего управленческий учет.
  - 1.6. Проблемы взаимодействия (согласования) финансового и управленческого учет.
  - 1.7. Учетная политика организации для целей управленческого учета.
2. Понятие, классификация, группировка и распределение затрат.
  - 2.1. Концепции и терминология классификации затрат.
  - 2.2. Группировка и распределение затрат.
3. Организация учета производственных затрат и калькулирование себестоимости продукции.
  - 3.1. Основные модели учета затрат.

- 3.2. Себестоимость продукции: ее состав и виды.
- 3.3. Принципы калькулирования, его объект и методы.
- 3.4. Поопроцессный, попередельный и позаказный методы калькулирования. Калькулирование полной и производственной себестоимости.
- 3.5. Маржинальный доход и методы списания постоянных расходов.
- 3.6. Система «Директ-костинг».
- 3.7. Фактический и нормативный методы учета затрат и калькулирования. Система «Стандарт-кост».
4. Бюджетирование.
  - 4.1. Планирование в системе бухгалтерского управленческого учета.
  - 4.2. Цели и концепции бюджетирования.
  - 4.3. Виды бюджетов.
  - 4.4. Основные принципы разработки главного бюджета предприятия.
  - 4.5. Контроль за исполнением бюджета.
5. Использование данных управленческого учета для анализа и обоснования решений на разных уровнях управления.
  - 5.1. Анализ безубыточности производства.
  - 5.2. Система бухгалтерского контроля объема и ассортимента выпуска продукции.
  - 5.3. Подходы к принятию решений по ценообразованию.
  - 5.4. Применение функционально-стоимостного анализа для принятия управленческих решений.
  - 5.5. Решения о капиталовложениях.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### *Технология продукции общественного питания*

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов навыков разработки ассортимента продукции в зависимости от концепции предприятия, ведения научно обоснованных технологических процессов для обеспечения потребителей безопасной продукцией высокого качества.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.21).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, СПК-1.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания;
- технологические процессы производства продукции питания;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке продукции и их хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

- разработку нормативной документации на новую и фирменную продукцию;

**Уметь:**

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;

- выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработке мероприятий по их предупреждению;

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания;

**Владеть:**

- методами составления рецептур и рационов, в том числе с использованием компьютерных технологий;

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

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика, формирование и разработка ассортимента продукции общественного питания.

2. Изменение основных пищевых веществ в процессе производства продукции общественного питания.

3. Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства продуктов питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 14 ЗЕ (504ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, зачет с оценкой, курсовая работа.

***Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части. Индекс дисциплины (Б1.Б.22).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, СПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

-различные технологии производства кондитерских и хлебобулочных изделий;

-факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

-разработку нормативной документации на новую и фирменную продукцию.

**Уметь:**

- рассчитывать режимы технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий, используя справочную литературу;
- выполнять расчет основных технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака кондитерских и хлебобулочных изделий и разработке мероприятий по их предупреждению;
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания

***Владеть:***

- методами составления рецептур кондитерских и хлебобулочных изделий, в том числе с использованием компьютерных технологий;
- навыками практического использования полученных знаний в процессе профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика и разработка рецептур кондитерских и хлебобулочных изделий.
- 2.Изменение основных пищевых веществ в процессе производства кондитерских и хлебобулочных изделий.
3. Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Организация производства***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области методов организации производства кулинарной продукции, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.23)

**Формируемые компетенции:** ОПК-5, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-13, ПК-17 ПК-19.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- структуру производства на предприятиях общественного питания;
- оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания;
- особенности организации технологического процесса в предприятиях общественного питания различных типов.

***Уметь:***

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.

***Владеть:***

- навыками работы с нормативной документацией, регламентирующих организацию работы предприятий общественного питания;
- навыками разработки производственной программы на предприятиях общественного питания различных типов;
- навыками формирования материально-технической базы производства предприятий общественного питания различных типов.

**Содержание дисциплины:**

1. Нормативная база организации производства
2. Организация снабжения и складского хозяйства
3. Организация работы производственных цехов
4. Организация работы вспомогательных служб

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, курсовой проект.

***Организация обслуживания в общественном питании***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области методов организации обслуживания потребителей, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.24).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-5, ПК-7, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- отечественную и зарубежную классификацию предприятий общественного питания;
- формы, средства и методы организации обслуживания потребителей.

***Уметь:***

- формировать информационную базу обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
- формировать материально-техническую базу обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- организовать работу обслуживающего персонала предприятий питания и осуществлять контроль за процессом обслуживания.

***Владеть:***

- навыками работы с нормативной документацией, регламентирующих организацию работы предприятий общественного питания;
- навыками разработки меню (винной карты) на предприятиях общественного питания различных типов;
- навыками формирования материально-технической базы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов.

**Содержание дисциплины:**

1. Отечественная и зарубежная классификация предприятий общественного питания. Концепции предприятий общественного питания.

2. Нормативная база организации обслуживания в общественном питании.
3. Материально-техническая база обслуживания.
4. Информационная база обслуживания.
5. Технология обслуживания потребителей.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 6 ЗЕ (216 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** курсовая работа, экзамен.

### ***Безопасность жизнедеятельности***

**Цель изучения дисциплины:** освоение теоретических знаний и формирование практических умений по обеспечению безопасности личности и общества, рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б 1. Б. 25)

**Формируемые компетенции:** ОК-9, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-18

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»;
- концепцию устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;
- основы физиологии труда и рациональные условия жизнедеятельности, порядок регламентирования, контроля и методы организации труда;
- негативные факторы техносферы и воздействие их на человека и природную среду;
- методы защиты от природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания
- принципы обеспечения безопасного функционирования автоматизированных и роботизированных производств;
- методы и средства повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических систем и технологических процессов отрасли;
- особенности психологического состояния человека в чрезвычайных ситуациях;
- правовые и нормативно-технические основы управления безопасностью.

#### ***Уметь:***

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности в соответствии с нравственными аспектами и ценностными ориентациями.

#### ***Владеть:***

- законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды;
- требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;
- способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;
- понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;
- навыками обеспечения безопасности личности и общества для сохранения жизни на земле
- навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

#### **Содержание дисциплины:**

1. Социально-мировоззренческие и теоретико-методологические основы безопасности жизнедеятельности»
2. Здоровьесберегающие основы безопасности жизнедеятельности.
3. Производственно-технологические основы безопасности жизнедеятельности.
4. Чрезвычайно-ситуационные основы безопасности жизнедеятельности.
5. Законодательно-правовые основы безопасности жизнедеятельности.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Охрана труда***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам базовой части (Б1.Б.26).

**Формируемые компетенции:** ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-17, ПК-18.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- правила техники безопасности и охраны труда в организациях общественного питания;
- основные законодательные акты и нормативные документы по технике безопасности и охране труда работников общественного питания;
- виды и периодичность инструктажа по охране труда и технике безопасности.

#### ***Уметь:***

- оценивать параметры производственной среды;
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;

- анализировать деятельность с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- осуществлять меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

***Владеть:***

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- правилами измерения и оценивания параметров производственной среды.

**Содержание дисциплины:**

1. Службы охраны труда на предприятиях общественного питания.
2. Законодательные акты и нормативные документы по охране труда и технике безопасности.
3. Санитарные требования к производственной среде.
4. Влияние техногенных факторов на здоровье человека.
5. Правила охраны труда и техники безопасности.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Правовое обеспечение профессиональной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов юридического мировоззрения, умения анализировать различные юридические ситуации, складывающиеся в ходе реализации норм, регулирующих профессиональную деятельность.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.27)

**Формируемые компетенции:** ОК-4, ПК-4, ПК-19

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения обучающийся должен:

***Знать:***

- особенности правового регулирования профессиональной деятельности на современном этапе, существующие в сфере правового обеспечения проблемы, пути дальнейшего совершенствования и развития правовой базы.

***Уметь:***

- анализировать соответствующие положения российского законодательства и грамотно применять полученные знания в самостоятельной практической деятельности при разрешении вопросов, связанных с правовым обеспечением профессиональной деятельности.

***Владеть:***

-основными правовыми категориями, определяющими особенности правового статуса субъектов правоотношений;

-порядком совершения отдельных юридически значимых действий в соответствии с процедурой, предусмотренной действующим законодательством, порядком защиты нарушенных прав.

**Содержание дисциплины:**

1. Источники правового регулирования.

2. Физические лица как субъекты правоотношений.
  3. Юридические лица как субъекты правоотношений.
  4. Объекты правоотношений.
  5. Информация
  6. Способы защиты прав
  7. Сделки
  8. Общие положения о праве собственности
  9. Общая характеристика интеллектуальной собственности
  10. Содержание авторских прав
  11. Содержание патентных прав
  12. Право на секрет производства (ноу-хау)
- Трудоемкость дисциплины:** 3 ЗЕ(108 ч.)  
**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Физическая культура и спорт***

**Цель изучения 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.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части (Б1.Б 28).

**Формируемые компетенции:** ОК-8

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения обучающийся должен:

***Знать:***

- о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- основы физической культуры и здорового образа жизни.

***Уметь:***

- использовать приобретенный личный опыт физкультурно–спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.

**Трудоемкость дисциплины:** 2 ЗЕ (72 часа)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

### ***Элективные курсы по физической культуре и спорту***

**Цель изучения 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.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой части

## **Формируемые компетенции: ОК-8**

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**  
в результате изучения обучающийся должен:

### **Уметь:**

- использовать приобретенный личный опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.

### **Владеть:**

- системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке)

### **Содержание дисциплины:**

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол
3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

**Трудоемкость дисциплины: 328 часов**

**Формы промежуточной аттестации: зачеты.**

## **Б1.В. Вариативная часть**

### **Б1. В. ОД. Обязательные дисциплины**

#### ***Практикум ресторанное дело***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области организации ресторанного бизнеса, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции общественного питания» (профиль «Технология организации ресторанного дела»).

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин (Б1.В.ОД.1).

**Формируемые компетенции:** ПК-5, ПК-16, ПК-21, ПК-23.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

### **Знать:**

- структуру ресторана, основы оснащения ресторана, разнообразные виды услуг ресторана, какие виды сервиса существуют в ресторанном бизнесе, виды обслуживания, дополнительные услуги ресторана, маркетинг ресторанного бизнеса.

### **Уметь:**

- правильно позиционировать ресторан;

- составить меню ресторана с учетом законов маркетинга и правил составления меню;
- работать с поставщиками по формированию заказа продуктов;
- организовать обслуживание гостей ресторана;
- разработать меню кейтерингового заказа с учетом специфики обслуживания.

***Владеть:***

- информационными и коммуникативными технологиями предоставления продукта и услуги питания;
- системой поиска, выбора и использования новых технологий организации питания потребителей.

**Содержание дисциплины:**

1. Ресторан, как сфера бизнеса.
2. Структура и организация ресторанный бизнес-процесса.
3. Стратегия управления рестораном.
4. Организационная структура управления.
5. Маркетинговая политика ресторана.
6. Маркетинг современного ресторана.
7. Завоевание гостя.
8. Эффективная организация продаж в ресторане.
9. Кадровая политика и построение эффективной команды.
10. Навыки грамотного руководителя и формирование команды.
11. Кадровое администрирование и корпоративная культура.
12. Мотивация персонала.
13. Сервис ресторана. Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане. Эффективная организация продаж в ресторане.
14. Организация банкетов и приемов. Работа бара.
15. Ресторан как непрерывный бизнес-процесс.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 6 ЗЕ (216 ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой, экзамен.

***Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов общекультурных компетенций на базе получения ими теоретических и практических знаний по дисциплине для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части (Б1.В.ОД.2).

**Формируемые компетенции:** ОК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- фонетику английского языка;
- правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений;
- грамматику английского языка;
- особенности устной и письменной речи на английском языке;
- свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы;
- способы словообразования

**Уметь:**

- читать литературу на английском языке по изучаемой специальности;
- оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или тестовые задания;
- делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента;
- вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике

**Владеть:**

- практической грамматикой английского языка;
- практической лексикой разговорного английского языка;
- лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. English for Professional Purposes. Part I: Food Production and Distribution. (Профессиональный английский язык. Часть 1: производство и реализация продуктов питания.)

Модульная единица 1. Where Do We Get Food Products? Shopping and Retail Facilities. (Откуда мы берем еду? Покупки и предприятия торговли.)

Модульная единица 2. Groups of Food Products. (Группы продовольственных товаров.)

Модульная единица 3. Food Production As An Industry. (Пищевое производство как отрасль.)

Модуль 2. English for Professional Purposes. Part II: Standardization. (Профессиональный английский язык. Часть 2: стандартизация)

Модульная единица 4. Food Constituents and Food Safety. (Состав безопасность пищевых продуктов.)

Модульная единица 5. Food Quality Standards. (Стандарты качества пищевых продуктов.)

Модульная единица 6. Labelling and Packaging of Food Products. (Маркировка и упаковка пищевых продуктов.)

Модульная единица 7. Food Storage and Transportation. (Хранение и перевозка пищевых продуктов.)

Модуль 3. English for Professional Purposes. Part III: Business English. (Профессиональный английский язык. Часть 3: Английский для делового общения.)

Модульная единица 8. Looking For A Job. (В поисках работы.)

Модульная единица 9. Procurement Activities. (Закупки.)  
**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч.)  
**Формы текущего контроля:** зачет с оценкой.

### ***Интернет технологии и информационная безопасность***

**Цель изучения дисциплины «Интернет технологии и информационная безопасность»:** сформировать у обучающихся способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части (Б1.В.ОД.3.)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения**

**дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки и защиты информации;
- методы и приемы получения доступа и ведения поиска информации в сетевых базах данных, в таких как WWW.

***Уметь:***

- практически применять принципы поиска и обработки информации с целью принятия управленческих решений и получения оценки эффективности функционирования экономических объектов;
- работать с информацией в глобальных сетях и обеспечивать безопасность информации.

***Владеть:***

- использовать компьютерную технику в режиме пользователя для решения профессиональных задач, проведения анализа полученных результатов.

**Содержание дисциплины:**

1. Интернет -технологии и средства коммуникации.
2. Современные информационные ресурсы.
3. Защита информации.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой .

### ***Физиология питания***

**Цели изучения дисциплины:** познакомить обучающихся с современными тенденциями в области питания людей, сформировать представление о потребностях групп населения в основных питательных веществах, закрепить в сознании обучающихся необходимость в обеспечении сбалансированным питанием человека.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является дисциплиной вариативной части (Б1.В.ОД.04).

**Формируются следующие компетенции:** ОПК-2, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**

**Знать:**

- анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и обмена веществ человека;
- основные пищевые вещества и их функции;
- пищевую ценность основных продуктов питания;
- современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов;
- недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки;
- принципы функционального питания для различных групп населения;
- принципы диетического питания.

**Уметь:**

- определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах;
- составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий, питающихся;
- оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания;
- давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания;
- проводить оценку альтернативных теорий питания человека.

**Владеть:**

- базовыми знаниями в области физиологии питания;
- правилами и условиями хранения продуктов питания;
- методами анализа и оценки рационов питания.

**Содержание дисциплины:**

1. Основы питания. Рациональное питание.
2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза.
3. Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов.
3. Специализированное питание.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Товароведения продовольственных товаров***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области товароведения продовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД 5).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

***Уметь:***

- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- формировать ассортиментную политику предприятий.

***Владеть:***

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

**Содержание дисциплины:**

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Роль основных компонентов продовольственных товаров в формировании потребительских свойств. Блок-схема изучения продовольственных товаров.
2. Товары растительного, минерального и биосинтетического происхождения: зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые.
3. Товары животного происхождения и пищевые жиры: мясные, рыбные, молочные, яичные, пищевые жиры.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Безопасность продуктов питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение практических умений и навыков для обеспечения требований безопасности продуктов питания на этапах производства и обращения, установленных в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах и формирование компетенций для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению подготовки.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД 6).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- основные нормативно-правовые документы, регулирующие безопасность продуктов питания;
- международные системы безопасности продукции;
- основные факторы опасности в продуктах питания; меры токсичности веществ;
- основные виды загрязнений продовольственного сырья и пищевой продукции.

**Уметь:**

- выявлять виды опасности, возникающие при потреблении продуктов питания;
- использовать санитарные правила и нормы для обеспечения безопасности продуктов питания, гигиенические нормативы по показателям безопасности;
- осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов.

**Владеть:**

- современными методами определения показателей безопасности продуктов питания.

**Содержание дисциплины:**

4. Вопросы обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Источники загрязнения продуктов питания.
6. Безопасность продукции, содержащей ГМО.
7. Безопасность пищевых добавок, содержащихся в продуктах питания.
8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
9. Актуальные вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Техническое оснащение предприятий общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у студентов навыков рациональной эксплуатации современного технологического оборудования предприятий общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является обязательной дисциплиной вариативной части (Б1.В.ОД.7).

**Формируемые компетенции:** ОПК-4, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-17

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгового – технологического оборудования;
- основные виды торгового - технологического оборудования;
- принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования.

***Уметь:***

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

***Владеть:***

- методикой подбора и эксплуатации технологического оборудования;
- методикой оценки эффективности использования оборудования;
- правилами техники безопасности при эксплуатации оборудования.

**Содержание дисциплины:**

1. Механическое оборудование
2. Тепловое оборудование
3. Холодильное оборудование
4. Инновационное оборудование

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Современные концепции питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области здорового питания для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности, а также для сохранения здоровья.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина «Современные концепции питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Индекс дисциплины (Б1.В.ОД.8).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-7.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- различные теории питания и их основные положения.

***Уметь:***

- самостоятельно анализировать научную литературу;
- осуществлять сравнительный анализ научных открытий в области питания;

- осуществлять подбор продуктов в зависимости от пола, возраста, привычек и состояния здоровья потребителей.

***Владеть:***

- навыками критического восприятия информации;  
- методами сбора и анализа полученной информации;  
- навыками практического использования полученных знаний в процессе профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины:**

1. Классические научные теории питания.
2. Альтернативные теории питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Технология и организация централизованного производства***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами навыков организации централизованного производства кулинарной продукции и современных индустриальных технологий.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в цикл обязательных дисциплин вариативной части (Б1.В.ОД.9)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-5.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- особенности организации централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;  
- нормативно-правовые и технологические документы, регламентирующие изготовление и реализацию продукции общественного питания;  
- инновационные способы обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;  
- современные индустриальные технологии производства кулинарной продукции;  
- современные технологии производства кондитерских изделий;  
- особенности ассортимента и индустриальные технологии производства продукции для ПБО.

***Уметь:***

- производить расчеты технологических линий для централизованного производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;  
- составлять нормативную документацию на новые виды полуфабрикатов и кулинарной продукции.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды полуфабрикатов и кулинарной продукции;

- навыками выполнения технологических расчетов производственных линий по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции;
- навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной и справочной литературой.

**Содержание дисциплины:**

1. Индустриализация как важнейший фактор повышения эффективности работы предприятий и отрасли
2. Модель организации индустриального производства на заготовочных предприятиях
3. Нормативная база организации централизованного производства продукции общественного питания
4. Инновационные технологии централизованного производства кулинарной продукции
5. Технология и организация централизованного производства полуфабрикатов и кулинарных изделий
6. Технология и организация централизованного производства кондитерских изделий
7. Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для предприятий быстрого питания (ПБП)

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч)

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен

***Менеджмент, маркетинг предприятий общественного питания***

**Цели изучения дисциплины:**

формирование у обучающихся базовых теоретических знаний в области управления структурным подразделением в индустрии гостеприимства, необходимые для профессиональной работы;

- отработка обучающимися практических навыков в области управления организацией общественного питания.
- формирование научных представлений о сущности и функциях маркетинга, места и роли его в системе рыночного хозяйствования, овладение практическими навыками эффективного использования маркетинга в условиях экономической самостоятельности организаций общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в обязательные дисциплины вариативной части (Б1.В.ОД.10).

**Формируемые компетенции:** ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-20, ПК-23.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- предмет и задачи дисциплины «Менеджмент, маркетинг предприятий общественного питания»;
- основные категории менеджмента;
- инфраструктуру и интеграционные процессы в менеджменте;

- природу и состав функций менеджмента;
- содержание и специфику деятельности менеджера;
- эволюцию и разнообразие моделей менеджмента;
- факторы эффективности менеджмента.
- основные категории маркетинга;
- этапы эволюции и особенности современных маркетинговых концепций;
- основы разработки маркетинговой политики (комплексное исследование рынка; разработка товарной и ценовой политики; формирование спроса и стимулирование сбыта);
- организацию управления маркетинговой деятельностью предприятия.

**Уметь:**

- изучать и анализировать условия хозяйственной деятельности организаций для принятия соответствующих управленческих решений;
- применять основные методы управления для повышения эффективности деятельности организаций;
- выявлять проблемы взаимодействия человека с организацией и находить пути их решения.
- проводить комплексное изучение товарного рынка, его сегментацию и прогнозирование конъюнктуры;
- эффективно применять в будущей профессиональной деятельности основные приемы маркетинга;
- разрабатывать комплекс маркетинга.

**Владеть:**

- практическим использованием приобретенных знаний по менеджменту, маркетингу в условиях будущей профессиональной деятельности;
- применением основных методов управления в различных хозяйственных ситуациях;
- практическим использованием приобретенных знаний в условиях будущей профессиональной деятельности;
- применением основных элементов комплекса маркетинга при выработке и реализации целей организации.

**Содержание дисциплины:**

1. Рыночная экономика и менеджмент: понятия, сущность и функции менеджмента.
2. Опыт менеджмента за рубежом, возможность его использования в России.
3. Современный опыт менеджмента за рубежом (американский, японский и европейский), возможности и пути его использования в России.
4. Организация работы по управлению предприятием, методы принятия решений.
5. Система коммуникаций; внутренняя и внешняя среда бизнеса в индустрии гостеприимства.
6. Работа менеджера по организации контроля за деятельностью подчиненных, этика делового общения.
7. Психология менеджмента: создание системы мотивации труда и

- управление конфликтам.
8. Риск-менеджмент. Антикризисное управление.
  9. Понятие и сущность маркетинга, терминология, принципы и задачи маркетинга. Современные концепции маркетинга.
  10. Маркетинг как инструмент развития сферы сервиса в условиях рыночной экономики: понятие сущности маркетинга.
  11. Стратегии маркетинга на предприятии общественного питания.
  12. Международный маркетинг.
  13. Специфика маркетинга в России.
  14. Исследования рынка услуг: маркетинговая стратегия и политика цен на предприятиях общественного питания.
  15. Организация деятельности маркетинговой службы предприятий общественного питания.
- Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ(180ч)  
**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### *Экология производства*

**Цель изучения дисциплины:** формирование и обеспечение безопасности человека в современном мире, а также формирование и развитие у студентов-технологов общественного питания инженерного стиля мышления, который будет необходим им в дальнейшей профессиональной деятельности при решении конкретных задач, связанных с изучением данной дисциплины.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.11).

**Формируемые компетенции:** ПК-4, ПК-17, ПК-17, ПК-18

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- экологические проблемы современности, связанные с воздействием предприятий общественного питания на экологическую обстановку региона;
- основные методы и способы переработки отходов различного происхождения;
- влияние изменений окружающей среды на здоровье человека и благополучие общества.

***Уметь:***

- принимать грамотные, экологически обоснованные решения при проведении исследований, связанных с разработкой и внедрением средозащитных и ресурсосберегающих мероприятий, экологически чистых или мало- безотходных технологических процессов, производств и производственных комплексов.

***Владеть:***

- методами оценки ущерба от деятельности предприятий общественного питания, а также методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду.

**Содержание дисциплины:**

1. Общие вопросы экологии. Биосфера. Биоэкология.
2. Загрязнение окружающей среды, как результат интенсификации производства продуктов потребления.
3. Глобальный экологический кризис и задача сохранения условий для устойчивого развития человечества.
4. Организационно-правовые меры обеспечения устойчивого развития человечества.
5. Микроклимат на предприятиях общественного питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Проектирование предприятий общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами методики разработки новых проектов или реконструкции действующих предприятий общественного питания, обоснования целесообразности разработки проекта, выполнения технологических расчетов, компоновки отдельных цехов и предприятия в целом.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в цикл обязательных дисциплин вариативной части (Б1.В.ОД.12).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1 ПК-2 ПК-5

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

-основные инструктивные и ведомственные материалы (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.) по вопросам проектирования предприятий общественного питания;

-методику расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;

- методологию выполнения технологических расчетов;

- принципы и правила компоновки производственных, складских и пр. помещений и предприятия в целом с использованием компьютерной техники.

***Уметь:***

-разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;

-выполнять технологические расчеты, с учетом требований НОТ и правил проектирования;

-производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и других помещений;

-технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль за их внедрением;

- использовать нормативно-техническую документацию.

***Владеть:***

- методикой определения потребности в предприятиях питания, использования принципов размещения сети;
- навыками выполнения технологических расчетов;
- навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания;
- навыками самостоятельной работы с нормативно-технической документацией, учебной и справочной литературой.

**Содержание дисциплины:**

1. Основы проектирования предприятий общественного питания
  - 1.1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания
  - 1.2. Отечественный и зарубежный подход к реализации концепции предприятия
  - 1.3. Принципы размещения предприятий общественного питания
2. Технология проектирования предприятий общественного питания
  - 2.1. Организация проектирования предприятий общественного питания
  - 2.2. Технологический расчет и подбор оборудования
  - 2.3. Расчет площадей помещений
  - 2.4. Объемно-планировочное решение предприятия

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч)

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен.

***Организация ресторанного бизнеса***

**Цель изучения дисциплины:** формирование компетенций в области организации ресторанного бизнеса, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по данному направлению.

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к обязательной дисциплине вариативной части дисциплин (Б1.В.ОД.13).

**Формируемые компетенции:** ОК-4, ОК-7, ПК-13, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- нормативные документы в сфере ресторанного бизнеса,
- предоставляемые виды услуг в ресторанах;
- профессиональные требования к персоналу ресторанов;
- средства продвижения услуг предприятий ресторанного бизнеса;
- методы изучения потребительского спроса.

***Уметь:***

- идентифицировать по материально-технической базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия;
- входить в контактную зону с клиентами и сотрудниками;
- разработать схему открытия ресторана.

***Владеть:***

- методами комплексного исследования рынка;
- приемами и методами работы с обслуживающим персоналом по увеличению ценности услуги.

### **Содержание дисциплины:**

1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития.
2. Комплексное исследование рынка.
3. Открытие ресторана. Организационно- правовые документы.
4. Структура и принципы управления рестораном.
5. Планирование маркетинга, производственной и торговой деятельности, менеджмента в ресторанах.
6. Контроль за деятельностью ресторана.
7. Повышение качества обслуживания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Профессиональные программные продукты***

**Цель изучения дисциплины:** теоретическая и практическая подготовка студентов в области применения отраслевых прикладных программных продуктов, создание у студентов целостного представления обо всех этапах технологии освоения пакетов прикладных программ, о возможностях использования программного обеспечения в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.14).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения**

**дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- технологии поиска информации;
- технологию освоения пакетов прикладных программ;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
- мультимедийные технологии обработки и представления информации;
- компьютерные вычислительные сети и сетевые технологии обработки информации

***Уметь:***

- пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности и владеть методами сбора, хранения и обработки информации;
- осуществлять поиск информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях;
- использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- использовать изученные прикладные программные средства;

- пользоваться Интернет для поиска информации и работать с электронной почтой.

**Владеть:**

- основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;
- навыками работы с компьютером как средством управления информацией, методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;
- навыками работы в отраслевых профессиональных программных продуктах.

**Содержание дисциплины:**

1. Программное обеспечение профессиональной деятельности
2. Компьютерные комплексы и системы.
3. Информационные системы предприятий

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Технология продаж***

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся современных технологий в реализации продукции, услуг, технологий индустрии гостеприимства; использование информационных и коммуникативных технологий в процессе разработки и реализации продукции, услуг общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.15).

**Формируемые компетенции:** ПК –10, ПК-19, ПК – 19.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- теоретические основы проектирования организации и реализации стратегий и программ для разных типов продуктов, услуг, технологий соответствующих запросам потребителей;
- нормативно-техническую, технологическую документацию технологий приготовления продукции;
- основные индивидуальные потребности, психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной средой, структуру обслуживания;
- основные классификации продукции, услуг и их характеристики;
- офисные технологии и специальное программное обеспечение деятельности предприятия;
- интернет-технологии;
- технологии и общие закономерности системы продаж в индустрии гостеприимства.

***Уметь:***

- обеспечить оптимальное обслуживание потребителей (пользователей) с учетом природных социальных факторов;
- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в индустрии гостеприимства;
- применять инструменты управления и контроля качества продукции, услуг, технологий в индустрии гостеприимства;
- выбирать и применять технологии продаж.

**Владеть:**

- навыками формирования и продвижения продукции, технологий и услуг соответствующих запросам потребителей (пользователей);
- навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе реализации продукции, мониторинга индустрии гостеприимства;
- навыками и приемами эффективных продаж продукции, услуг, технологий.

**Содержание дисциплины:**

1. Теория коммуникации и реклама в индустрии гостеприимства.
2. Основные положения технологии продаж.
3. История рекламы в индустрии гостеприимства
4. Место рекламы в теории коммуникаций. Схемы рекламной коммуникации.
5. Основные задачи изучения потребителей.
6. Реклама и изучение потребностей.
7. Мотивация потребителей. Оценка степени удовлетворенности потребителей.
8. Понятие и характеристики бренда. Отличие понятий «имидж» и «бренд». Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака.
9. Современные инструменты интегрированных маркетинговых коммуникаций и рекламы в организациях общественного питания.
10. Инновации в рекламе (реклама в Интернете, медийный и контекстный виды рекламы, Rich-Media баннеры, другие виды баннерной рекламы, контекстная реклама, не санкционированная рассылка (спам). Преимущества и недостатки использования Интернет-маркетинга.
11. Технологии PR как инструмент коммуникаций. Место PR в рыночной деятельности российских предприятий.
12. Современный PR-инструментарий (сторителлинг, бенчмаркетинг, слухи, спиндоктор, Newsletters, фандрайзинг).

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 23Е (72 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Б1. В. ДВ. Дисциплины по выбору**

***Управление персоналом***

**Цель изучения дисциплины:** формирование теоретических основ и

практических навыков для решения практических вопросов и основных задач управления персоналом, эффективного использования способностей сотрудников на предприятиях ресторанных и гостиничных комплексов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.1.1).

**Формируемые компетенции:** ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- внешнюю и внутреннюю среду предприятия или организации, ключевые элементы и оценивать их влияние на предприятие, организацию персонала;
- состояние и тенденции развития рынка труда с точки зрения обеспечения потребности предприятия или организации в персонале;
- методы разработки и реализации мероприятий по совершенствованию организации труда персонала;
- методы разработки и реализации программы профессионального развития персонала и оценивать их эффективность;
- методы оценки рисков, социальную и экономическую эффективность принимаемых решений в управлении персоналом;
- методы разработки и реализации мероприятий по совершенствованию мотивации и стимулированию персонала предприятия или организации;
- использовать различные методы текущей деловой оценки (в т.ч. аттестации) персонала.

**Уметь:**

- реализовывать основные управленческие функции в сфере управления персоналом;
- разрабатывать и реализовывать стратегии управления персоналом;
- анализировать экономическую и социальную эффективность деятельности подразделений по управлению персоналом.

**Владеть:**

- современными технологиями управления поведением персонала.

**Содержание дисциплины:**

- выявлять особенности персонала предприятия как объекта управления, место и роль управления персоналом в системе управления предприятиями, принципы управления персоналом;
- знать влияние рыночных условий и многообразие организационно-правовых форм предприятий на кадровую политику и процесс планирования персонала;
- определять потребность в рабочих, инженерах, менеджерах различной квалификации, исходя из стратегии деятельности фирмы;
- анализировать рынок труда и сферу занятости;
- производить отбор и адаптацию персонала;
- планировать карьеру сотрудников фирмы, их профессиональный и административный рост;

- управлять производительностью труда, разрабатывать системы мотивации эффективной деятельности, обосновывать структуру доходов, степень их дифференциации, проектировать систему оплаты труда;
- оценивать эффективность управления персоналом.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 43Е (144 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Психология профессиональной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование систематизированных знаний о профессиональной деятельности как реальности, имеющей психологическое содержание и области проявления и развития личности; развитие психологической культуры труда, способности установления оптимального соответствия требований профессии и личностных качеств человека.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.)

**Формируемые компетенции:** ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-21

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- нормативные характеристики профессии, психологические свойства и качества личности, необходимые для выполнения профессиональной деятельности;
- социальную значимость профессии, принципы профессиональной этики;
- способы работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия

#### ***Уметь:***

- действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- формировать готовность к самообразованию и самоопределению;
- руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

#### ***Владеть:***

- навыками работы в команде;
- приёмами и методами активизации к самообразованию и профессиональному самоопределению.

#### **Содержание дисциплины:**

1. Психология профессиональной деятельности как отрасль психологической науки и практики.
2. Психологические основы профессионального становления личности.
3. Психология профессий.

**Трудоемкость дисциплины:** 4 ЗЕ (144 ч.)

**Форма текущего контроля:** экзамен.

***Методы анализа пищевых продуктов***

**Цель изучения дисциплины:** формирование общекультурных и профессиональных компетенций у обучающегося путем освоения теоретических и практических знаний в области химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции), технологического и биологического значения основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевых, биологически активных добавок и улучшителей, а также безопасности пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.1.)

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК -3, ПК-1.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные понятия, определения, термины, используемые в современной промышленной отрасли,

- пути направления повышения качества пищевой продукции,

- правовые и нормативно-технические основы

- принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, безвредности сырья различного происхождения и готовой продукции на основе современных методов количественного и качественного анализа.

- приобрести знания о методах исследования пищевых продуктов, получить представления об их инструментальных и органолептических способах определения. Обучающиеся получают возможность сформировать профессиональные и органолептические навыки, позволяющие им исследовать пищевые продукты.

***Уметь:***

- выбрать методы анализа пищевой продукции;

- дать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

***Владеть:***

- требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;

- приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессах переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами.

Стандарты на методы определения физико-химических показателей пищевых продуктов.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## ***Пищевая химия***

**Цель изучения дисциплины:** Целью освоения дисциплины освоение теоретических и практических знаний в области химического состава пищевых систем (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции), технологическому и биологическому значению основных компонентов продуктов питания, роли воды в пищевых системах, пищевым, биологически активным добавкам и улучшителям, а также безопасности пищевых продуктов. Дать представления о рациональном питании и современных системах питания человека. Для этого необходимо:

- получить теоретические знания о составе пищевых систем,
- сформировать практические навыки анализа на определение химического состава и пищевой ценности пищевых систем;
- научить использовать полученные знания и умения для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетных вопросов, касающиеся качества и безопасности пищевых систем;
- создать у обучающихся целостную систему знаний, умений и навыков по анализу безопасности пищи, формирования и оценке качества и её безопасности, организации безопасного хранения, обеспечивающей сохранение уровня безопасности пищи при её продвижении до потребителя.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.2)

**Формируемые компетенции:** ОПК-2, ОПК -3, ПК-1.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- особенности химического состава, структуру и свойства белков растительного и животного происхождения;
- липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и гормонов, пищевых и биологически активных добавок; непищевых и чужеродных веществ; воды в пищевых системах;
- основные пути превращений белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и гормонов, пищевых и биологически активных добавок; непищевых и чужеродных веществ и воды в процессе переработки пищевого сырья; хранения продуктов;
- иметь представление о преобразовании белков, липидов, углеводов, витаминов, минеральных веществ, ферментов и гормонов, пищевых и биологически активных добавок; непищевых и чужеродных веществ; воды в организме человека.
- потребность организма человека в пищевых веществах и энергии;
- понимать значение, роль, функции каждого из компонентов пищи;
- источники поступления пищевых веществ в организм человека;

- основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеристику основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека;
- опасности, связанные с недостатком или избытком основных компонентов пищи;
- основные требования и критерии оценки безопасности компонентов пищи;
- нормативную документацию, регламентирующую безопасность пищевых систем;
- методы контроля безопасности компонентов пищевых систем.

***Уметь:***

- осуществлять постановку и проведение исследований компонентов пищи;
- оценивать достоверность полученных данных об исследовании компонентов пищи и формулировать выводы;
- применять химические, физико-химические и органолептические методы исследований для анализа пищевого сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;
- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНими, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
- осуществлять анализ оценки показателей безопасности пищевого сырья и пищевых систем;
- проводить анализ причин возникновения критических уровней опасности пищевой продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

***Владеть:***

- терминологией применяемой в пищевой химии;
- методами химического, физического, физико-химического и органолептического анализа пищевого сырья и пищевых продуктов;
- навыками организации проведения экспертизы безопасности пищевых систем;
- принципами и методами идентификации, оценки и анализа опасностей и принятием оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей пищевой ценности и безопасности пищевого сырья и пищевых систем;
- навыками организации обеспечения производственных условий формирования безопасности пищевых систем;
- умением применять полученные знания в практической деятельности по организации ресторанного дела.

**Содержание дисциплины:**

1. Пища человека.
2. Основные химические компоненты пищи.
3. Вода и минеральные вещества в пищевых продуктах.
4. Витамины.
5. Пищевые добавки.
6. Экология пищи.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.***Научные основы производства продуктов питания***

**Цель изучения дисциплины:** является приобретение студентами знаний и представлений о вопросах, касающихся современного состояния и перспектив развития отечественной пищевой промышленности, анализа основных положений концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ. Приобретение современных сведений о научных основах производства самых разнообразных продуктов питания, обладающих функциональными свойствами, особенностями производства продуктов пробиотического назначения, использования микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве, а также физико-химических основах получения структурированных продуктах питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.3.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК -2, ПК- 5, ПК- 17.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины** в результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их обработке, способы управления технологическими процессами, современные аспекты проектирования и производства продуктов питания, создание пробиотические продукты, применение биотехнологии и использование микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве с целью получения готовой пищевой продукции высокого качества.

***Уметь:***

- грамотно и умело моделировать состав и свойства продуктов с целью придания им функциональных свойств.

***Владеть:***

- достоверной информацией о факторах, обеспечивающих улучшение качества продуктов питания с использованием новых технологий, способами и приёмами обработки продуктов и происходящими в них физико-химических изменений, в результате

которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым пищевым продуктам.

**Содержание дисциплины:**

1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности.
2. Физико-химические основы получения структурированных продуктов питания.
3. Использование микроорганизмов и ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
4. Основы технологии консервированных продуктов.
5. Современные аспекты проектирования функциональных продуктов и особенности производства продуктов пробиотического назначения.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Общие принципы переработки сырья***

**Цель изучения дисциплины:** освоить теоретические знания по вопросам закономерности организации, строения, функционирования и развития технологического потока как системы процессов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.3.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК -2, ПК- 5, ПК- 17

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- основные закономерности организации, строения, функционирования и развития машинных технологий пищевых продуктов как больших систем;
- методы системного анализа и системного синтеза с целью моделирования технологии как системы процессов;
- закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания;
- основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов переработки;
- основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов;
- принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий.

***Уметь:***

- представлять технологию пищевого продукта в виде системы процессов;
- количественно оценивать точность, устойчивость и надежность функционирования технологической системы;
- оценивать управляемость технологии с использованием контрольных карт качества;
- формулировать объективное заключение о качестве конкретной технологии и давать рекомендации по его повышению; количественно оценивать

уровень основного системообразующего фактора системы процессов – ее стабильности;

- количественно оценивать уровень организации (целостности) технологии для выбора целесообразного направления развития; оценивать чувствительность отдельных процессов к колебаниям параметров с целью их взаимной адаптации;

- оценивать стохастичность связей между процессами в технологии с целью повышения их детерминированности; вскрывать основные противоречия в совершенствовании и развитии технологии с целью их устранения;

- разрабатывать программу исследования, совершенствования и развития машинной технологии пищевого продукта в целом;

-разбираться в сущности химических, биохимических, микробиологических, коллоидных и других процессов, протекающих при хранении и переработке сырья; обосновывать требования к ведению технологического процесса и контролю качества продукции.

***Владеть:***

- методикой оценки уровня организации (целостности) технологии для выбора целесообразного направления развития;

- методикой оценки чувствительности отдельных процессов к колебаниям параметров с целью их взаимной адаптации;

- методикой оценки стохастичности связей между процессами в технологии;

- навыками определения основных противоречий в совершенствовании и развитии технологии с целью их устранения;

- методикой разработки программы исследования, совершенствования и развития машинной технологии пищевого продукта.

**Содержание дисциплины:**

1. Организация технологического потока как системы процессов.

2. Строеение технологического потока.

3.Функционирование технологического потока.

4.Развитие технологического потока.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ (144ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

***Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области контроля качества пищевых продуктов, разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП на предприятиях общественного питания для профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.4.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные термины, понятия в области квалиметрии;
- классификацию показателей качества, виды, методы и средства определения качества пищевой продукции;
- принципы ХАССП в общественном питании.

***Уметь:***

- правильно выбирать и применять методы контроля качества для отдельных видов продукции;
- работать с приборами и лабораторным оборудованием;
- реализовывать принципы ХАССП при раз работке системы ХАССП на предприятиях общественного питания.

***Владеть:***

- основными методами контроля качества пищевой продукции, навыками проведения анализа и расчетов результатов, оценки качества продукции при проведении ее контроля современными методами определения показателей безопасности продуктов питания;
- методологией разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

**Содержание дисциплины:**

1. Показатели качества пищевой продукции.
2. Классификация контроля качества пищевой продукции.
3. Методы определения показателей качества пищевой продукции.
4. Принципы ХАССП в общественном питании.
5. Реализация принципов ХАССП на предприятиях общественного питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

***Управление качеством***

**Цель изучения дисциплины:** освоение знаний, приобретение умений, навыков и формирование компетенций в области управления качеством для профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.4.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-1, ПК-6, ПК-7.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные термины и понятия в области управления качеством;

- сущность качества, современные подходы к управлению качеством, сферы приложения методов управления качеством на предприятиях общественного питания;
- методологические и методические основы разработки и внедрения систем управления качеством на предприятиях общественного питания;
- государственную систему стандартизации, основные положения системы стандартизации и сертификации;
- основные нормативные документы в области качества продукции питания.

***Уметь:***

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
- использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;
- использовать стандарты и другие нормативные документы по обеспечению качества выполняемых работ;
- применять на практике методы квалиметрии;
- применять на практике требования международных стандартов к разработке систем менеджмента качества и рекомендации для достижения устойчивого успеха организации;
- составлять план разработки и внедрения системы качества.

***Владеть:***

- механизмами обеспечения качества продукции предприятий общественного питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- инструментальными средствами управления качеством;
- методами квалиметрии в управлении качеством;
- методами анализа принятия решений на всех этапах производства в предприятиях общественного питания.

**Содержание дисциплины:**

1. Основы управления качеством: сущность, роль, значение и основополагающие понятия в области качества и управления им, теория и

- практика отечественного и зарубежного управления качеством, методологические положения управления качеством.
2. Квалиметрия и ее практическое использование в управлении качеством: квалиметрия как наука и ее роль в управлении качеством, классификация и номенклатура показателей качества, методы квалиметрии и их использование в управлении качеством.
  3. Обеспечение управления качеством на предприятиях общественного питания: организационное проектирование как инструмент эффективного управления качеством, сертификационное обеспечение управления качеством, документационное и кадровое обеспечение систем управления качеством, определение эффективности управления качеством.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180 ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Производственная санитария***

**Цели изучения дисциплины:** освещение круга вопросов по гигиеническому подходу к организации общественного питания, к проектированию и содержанию предприятий, технологии производства продукции общественного питания и профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, разработка и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является дисциплиной по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.5.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-3, ПК-6, ПК-8

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, кишечных инфекций, гельминтозов, зоонозов и других заболеваний,
- меры по организации обеспечения безопасности и качества продуктов питания;
- мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- основы разработки и контроля за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов;
- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, личной гигиене и состоянию здоровья персонала
- основные нормативные документы о санитарном состоянии предприятий общественного питания.

***Уметь:***

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций,

касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания;

- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;
- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;

- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений зоонозов и гельминтозов;

- создавать и обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания.

***Владеть:***

- базовыми знаниями в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;

- понятийно-терминологическим аппаратом в области производственной санитарии;

- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания.

- основами разработки и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания.

**Содержание дисциплины:**

1. Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство.
2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания
4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Личная гигиена работников
6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов
7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов
9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Микробиология и санитария питания***

**Цели изучения дисциплины:** освещение круга вопросов по гигиеническому подходу к организации общественного питания, к проектированию и содержанию предприятий, формирование навыков в области общей микробиологии и микробиологии пищевых производств, знакомство с многообразием мира микроорганизмов, их роли в пищевом производстве,

разработка и контроль за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина является дисциплиной по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.5.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-3, ПК-6, ПК-8.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- морфологию основных групп микроорганизмов, систематику микроорганизмов, особенности их метаболизма;
- влияние на микроорганизмы факторов абиотической среды, характер взаимоотношений микроорганизмов с живыми объектами;
- принципы культивирования микроорганизмов;
- значение микроорганизмов при производстве, переработке и хранении пищевой продукции;
- требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки, правила промышленной безопасности пищевых производств;
- мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения токсичными веществами и контроль за их содержанием;
- основы разработки и контроля за соблюдением санитарных норм и правил при производстве, транспортировке, хранении и продаже пищевых продуктов;
- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, личной гигиене и состоянию здоровья персонала;
- основные нормативные документы о санитарном состоянии предприятий общественного питания.

**Уметь:**

- готовить и микроскопировать препараты бактерий и микроскопических грибов;
- проводить качественный и количественный учет микроорганизмов;
- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям;
- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;
- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания.

**Владеть:**

- правилами безопасной работы в микробиологической лаборатории;
- методами дезинфекции;

- методами предохранения пищевых продуктов от порчи;
- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания;

**Содержание дисциплины:**

1. Общая микробиология.
2. Микробиологический контроль технологии производства продуктов питания и организации общественного питания.

3. Санитария питания.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Новые продукты питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами технологических свойств новых видов сырья.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.6.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- товароведную характеристику новых видов сырья;
- технологические свойства новых видов сырья;
- возможности использования новых видов сырья в кулинарной практике.

***Уметь:***

- рационально использовать новые виды сырья;
- разрабатывать рецептуры и технологии производства кулинарной продукции с использованием новых видов сырья.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды кулинарной продукции с использованием новых видов сырья;
- навыками рационального использования новых видов сырья.

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика и кулинарное использование пряностей и приправ
2. Эногастрономия. Кулинарное использование алкогольных и слабоалкогольных напитков
3. Характеристика и кулинарное использование новых видов молочных и кисломолочных продуктов и их аналогов
4. Характеристика и кулинарное использование круп, бобовых и макаронных изделий (паст)
5. Характеристика и кулинарное использование плодов, орехов, овощей и грибов
6. Характеристика и кулинарное использование продукции кондитерского производства и цветов

7. Характеристика и кулинарное использование мясопродуктов и морепродуктов
8. Характеристика и кулинарное использование растительных масел

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

***Новые виды сырья в индустрии питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами товароведно-технологических свойств новых видов сырья.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.6.2)

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ПК-15

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- товароведную характеристику новых видов сырья;
- технологические свойства новых видов сырья;
- возможности использования новых видов сырья в кулинарной практике.

***Уметь:***

- рационально использовать новые виды сырья;
- разрабатывать рецептуры и технологии производства кулинарной продукции с использованием новых видов сырья.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды кулинарной продукции с использованием новых видов сырья;
- навыками рационального использования новых видов сырья.

**Содержание дисциплины:**

1. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья в ресторанном бизнесе.
2. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья при централизованном производстве кулинарной продукции
3. Характеристика и кулинарное использование продуктов специального назначения
4. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья для деструктивной кухни

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ (72ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Анализ финансово-хозяйственной деятельности***

**Цель изучения дисциплины:** формирование целостного представления об анализе финансово-хозяйственной деятельности, осмысление и понимание основных методов анализа, их применение на разных стадиях процесса разработки и принятия управленческих решений, получение практических навыков по анализу и оценке различных направлений производственно-хозяйственной, финансовой и инвестиционной деятельности предприятия общественного питания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.7.1).

**Формируемые компетенции:** ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-22.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость;
- основные направления комплексного анализа хозяйственной деятельности;
- методы экономического анализа, которые применяются на разных этапах и направлениях анализа финансово-хозяйственной деятельности;
- приемы выявления и оценки резервов повышения результативности производственной / хозяйственной деятельности предприятий сервиса;
- направления использования результатов диагностики финансово-хозяйственной деятельности.

**Уметь:**

- выполнять необходимые расчеты по определению ресурсов хозяйствующих субъектов с применением новых информационных технологий;
- анализировать структуру и состояние планов хозяйствующих субъектов различных отраслей;
- проводить основные расчеты, применяя инструкции;
- составлять финансовые документы организации и анализировать их.

**Владеть:**

- навыками систематизирования и моделирования экономических явлений и процессов;
- выполнением технико-экономических расчетов показателей деятельности предприятий;
- определениями количественного влияния на показатели организаций различных факторов.

**Содержание дисциплины:**

1. Анализ: сущность, виды. Стоимостные и натуральные показатели. Количественные и качественные показатели. Объемные и удельные показатели, относительные величины: проценты, удельные веса, коэффициенты, индексы. Расчет удельных весов, темпов роста, прироста, коэффициентов, индексов. Нахождение средних величин (среднеарифметических, среднегеометрических).
2. Изучение типовых методик анализа и оценки хозяйственной деятельности на предприятии. Предмет, содержание и задачи экономического анализа.

Виды экономического анализа и их роль в управлении хозяйственной деятельностью. Информационное обеспечение экономического анализа. Взаимосвязь производственного и финансового анализа. Методологические основы экономического анализа: этапы и стандартные приемы экономического анализа, качественные и количественные методы экономического анализа, методы факторного анализа.

3. Анализ формирования и выполнения производственной программы: анализ объема продукции; анализ ассортимента продукции; анализ структуры продукции. Анализ качества продукции. Анализ ритмичности производства. Анализ выполнения договорных обязательств и реализации продукции. Оценка технико-организационного уровня хозяйственной деятельности. Анализ использования материальных ресурсов и оценка влияния их на величину объема производства.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч)

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания***

**Цели изучения дисциплины:** сформировать у обучающихся базовую систему знаний о финансах и финансовой системе, охарактеризовать особенности их развития и современные проблемы, дать представления об основах управления финансами, приобрести основы теоретических знаний и практических навыков в процессе бизнес-планирования деятельности предприятий общественного питания, определить место бизнес - планирования в процессе управления предприятием, рассмотреть бизнес-планирование как процесс, изучить составляющие бизнес-плана как документа, ознакомить с технологией организации работ по разработке бизнес-плана проекта, выработать навыки по разработке и представлению бизнес-плана.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.7.2).

**Формируемые компетенции:** ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-22.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***Знать:***

- основные понятия финансов;
- сущность финансов и механизмы функционирования;
- особенности ведущих школ и направлений современной финансовой науки;
- основные особенности функционирования финансовой системы, ее состав;
- основы управления финансами, их функциональные элементы;
- направления финансовой политики государства;
- место и роль бизнес-плана в процессе планирования деятельности предприятия;

- процесс бизнес-планирования;
- разные подходы к процессу бизнес-планирования;
- основные этапы, элементы бизнес-плана;
- особенности организации работы над этапами бизнес-плана;
- факторы, влияющие на эффективность бизнес-планирование;
- цели и задачи каждого этапа бизнес-плана;
- основные исходные данные, необходимые для разработки бизнес-плана (прогноз спроса).

***Уметь:***

- анализировать во взаимосвязи финансовые явления и процессы на микро- и макроуровне;
- выявлять финансовые проблемы при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;
- использовать источники финансовой, экономической, управленческой информации;
- анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о финансовых процессах и явлениях;
- выявлять тенденции изменения финансовых показателей;
- осуществлять выбор инструментальных средств для обработки финансовых данных в соответствии с поставленной задачей;
- анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы;
- организовать выполнение конкретного порученного этапа работы;
- проводить различие между разного вида бизнес-планами;
- определять цели и задачи, достигаемые с помощью бизнес-планирования;
- прогнозировать основные направления совершенствования отраслевой структуры экономики;
- объяснять методы оценки эффективности проектируемого бизнес-плана.
- классифицировать бизнес-планы на уровне применения;
- применять метод оценки эффективности проектируемого бизнес-плана;
- выбирать оптимальное месторасположение разрабатываемого предприятия;
- вычислять товарооборот, валовой доход, издержки производства и обращения, чистую прибыль, срок окупаемости, а также количественные и качественные показатели структуры спроса на уровне анализа;
- анализировать рынок, продукт, технологии, применяемые в отрасли;

- сравнивать конкурентные преимущества разрабатываемого бизнес-плана;
- сравнивать ценовые и неценовые стратегии поведения на рынке предприятий;
- предвидеть различные виды рисков;
- оценивать экономические эффекты бизнес-плана.

***Владеть:***

- современными методами сбора, обработки и анализа финансовых показателей; современными методиками расчета и анализа финансовых показателей, характеризующих экономические процессы и явления на микро- и макроуровне;
- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения заданий;
- анализом различных факторов влияющих на показатели эффективности проектируемого бизнес-плана;
- исследованием влияния отдельных этапов бизнес-плана на конечные результаты процесса бизнес-планирования;
- оценкой экономического эффекта бизнес-плана;
- обобщением причин и последствий пренебрежением прогнозных расчетов бизнес-плана.

**Содержание дисциплины:**

1. Сущность финансов и их роль в экономике Понятие финансов.
2. Финансовая система Российской Федерации Понятие финансовой системы.
3. Сферы и звенья финансовой системы. Факторы, определяющие состав финансовой системы.
4. Налоги и налоговые системы при финансовом планировании.
5. Управление финансами Понятие управления финансами.
6. Особенности финансов как объекта управления.
7. Бюджет и бюджетная система. Бюджет как социально-экономическая категория, функции государственного бюджета в рыночной экономике.
8. Бюджетное нормирование.
9. Бюджетные полномочия публично-правовых образований.
10. Механизм бюджетного финансирования. Кассовое исполнение бюджетов. Банки и казначейство. Бюджетный дефицит, его природа и факторы.
11. Межбюджетные отношения. Территориальные бюджеты, содержание, функции, источники формирования и направления использования бюджетных средств. Законодательная база распределения бюджетных прав между бюджетами различных уровней.
12. Внебюджетные фонды, их роль в финансировании функций государства на современном этапе развития общества.

13. Финансы страховых организаций. Страхование как составная часть финансовой системы. Сущность и функции страхования, его социально-экономическое значение. Правовые основы страхования.
  14. Государственный кредит. Сущность и функции государственного кредита, его экономическое значение для предприятий.
  15. Финансы организаций. Понятие финансов предприятий. Собственные и заемные. Формирование и использование финансовых средств на предприятии. Инвестиции в реальное имущество и ценные бумаги.
  16. Финансовые рынки. Понятие финансового рынка, его значение для мобилизации финансовых ресурсов субъектов хозяйствования, государства и муниципальных образований, а также размещения временно свободных денежных средств.
  17. Международные финансы.
  18. Теоретические основы прогнозирования и бизнес-планирования.
  19. Прогнозирование спроса на продукцию предприятий общественного питания.
  20. Бизнес-планирование – как условие стабильности бизнеса.
- Классификация бизнес-планов.
21. Функции, принципы и процесс бизнес-планирования.
  22. Методологические основы разработки бизнес-плана.
  23. Структура бизнес-плана. Резюме.
  24. Описание продукта. Анализ отрасли и рынка.
  25. Организационный план. Финансовый план.
  26. Оценка эффективности проекта. План рисков.
- Трудоемкость учебной дисциплины:** 5 ЗЕ (180ч)  
**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### ***Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами современных технологий производства кулинарной продукции на предприятиях ресторанной индустрии.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.8.1).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- современные способы обработки сырья и производства готовой кулинарной продукции;
- особенности ассортимента и кулинарную характеристику ресторанной продукции;
- инновационные технологии, используемые на ресторанных производствах.

**Уметь:**

- разрабатывать рецептуры и технологии производства кулинарной продукции с использованием инновационного оборудования;
- организовать производство кулинарной продукции с использованием современных технологий в предприятиях ресторанной индустрии.

***Владеть:***

- методикой разработки нормативной документации на новые виды кулинарной продукции с использованием современных технологий;
- навыками обработки сырья и производства готовой кулинарной продукции с использованием современных технологий.

**Содержание дисциплины:**

1. Современные способы и приемы кулинарной обработки
2. Современные технологии приготовления кулинарной продукции ресторанного производства
3. Основы молекулярной кухни.

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108 ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания***

**Цель изучения дисциплины:** освоение студентами современных форм организации производства и обслуживания.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в цикл вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.8.2).

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- основы научной организации труда на предприятиях общественного питания;
- правила и принципы эффективной работы производства;
- современные технологии производства кулинарной продукции;
- современные технологии обслуживания потребителей;
- методику стандартизации обслуживания потребителей;
- методы контроля за работой производственного и обслуживающего персонала.

***Уметь:***

- производить анализ эффективности работы производства;
- активно внедрять современные технологии производства кулинарной продукции современные технологии обслуживания потребителей на практике;
- организовать обучение производственного и обслуживающего персонала; организовать контроль за работой производственного и обслуживающего персонала.

**Владеть:**

- методикой анализа эффективности производства;
- методикой стандартизации процесса обслуживания;
- методикой контроля за выполнением стандарта обслуживания.

**Содержание дисциплины:**

1. Новые формы обслуживания на предприятиях общественного питания
  - 1.1. Инновации в обслуживании потребителей предприятий общественного питания
  - 1.2. Современные методы обеспечения качественного обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
2. Новые формы эффективного производства на предприятиях общественного питания
  - 2.1. Инновации в организации производства кулинарной продукции
  - 2.2. Современные методы обеспечения эффективности производства

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 3 ЗЕ (108ч)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

***Б 2. У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности***

**Цель практики:**

Целями по получению первичных профессиональных умений и навыков являются, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работе:

-ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых в организации по месту прохождения практики;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности, необходимых в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» (Приказ Минтруда России N 610н от 08.09.2015) и «Официант» (Приказ Минтруда России N 910н от 01.12.2015)

-формирование необходимых общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

**Место практики в учебном плане**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для успешного прохождения практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с учебным планом ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль Технология организации ресторанного дела. Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров, начало практики определяется графиком учебного процесса.

## **Формируемые компетенции:**

ОПК-4, ОПК-5, ПК-3.

## **Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:**

*В результате прохождения практики обучающийся должен:*

### ***Знать:***

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции, правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- основы организации работы производственных цехов;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- основы организации обслуживания потребителей (подготовки зала, столовой посуды и приборов пр.).

### ***Уметь:***

- работать на технологическом оборудовании;
- выполнять санитарную обработку столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.
- выполнять первичную обработку сырья и готовить полуфабрикаты;
- подготавливать зал для обслуживания потребителей.

### ***Владеть:***

- навыками подготовки и уборки рабочего места;
- навыками технологической обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;
- навыками выполнения несложных технологических операций при производстве и презентации кулинарной продукции;
- навыками по эксплуатации технологического оборудования, использования кухонного инвентаря и посуды;
- элементами обслуживания потребителей.

## **Место проведения практики**

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков носит обучающий характер. Она проводится на базе передовых предприятий общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по - возможности)

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность, выполняя в то же время задание по практике.

### **Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике**

В ходе практики студенты используют навыки конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», сбора и обработки практического материала, написания отчета.

### **Структура и содержание практики**

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часов (1 и 2 курсы) и представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	
1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в заготовочных цехах	1.1. Ознакомление с программой практики, формой отчета, предприятием-базой практики, правилам техники безопасности и санитарными правилами, сбор и обработка материала 1.2. Работа в овощном цехе 1.3. Работа в мясорыбном цехе	0,11	4	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
		1,39	52	
		1,39	52	
	<b>3</b>	<b>108</b>		
Итого 1 этап				
2. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в доготовочных цехах	2.1. Сбор и обработка материала, написание отчета 2.2. Работа в горячем цехе 2.3. Работа в холодном цехе	0,11	4	
		1,39	52	
		1,39	52	
Итого 2 этап		<b>3</b>	<b>108</b>	
3. Организация обслуживания потребителей	3.1. Сбор и обработка материала, написание отчета 3.2. Работа в зале (на раздаче)	0,11	4	
		2,89	104	
Итого 3 этап		<b>3</b>	<b>108</b>	
Всего		<b>9</b>	<b>324</b>	Защита отчёта с оценкой

**Трудоемкость учебной дисциплины: 9 ЗЕ(324ч.)**

**Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой**

## ***Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности***

### **Цель практики**

Практика является одним из важнейших элементов учебного процесса и позволяет студентам не только закрепить и расширить теоретические знания, полученные в ходе учебного процесса, но и овладеть общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, непосредственно ориентированными на профессионально-практическую подготовку студентов, в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (Приказ Минтруда России N 610н от 08.09.2015), и «Официант» (Приказ Минтруда России N 910н от 01.12.2015)

### **Формируемые компетенции:**

ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3.

### **Задачи практики:**

В задачи практики входят:

- изучение производственно-хозяйственной деятельности, структуры предприятия;
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение порядка ведения производственной документации;
- анализ производственной деятельности предприятия с использованием знаний, полученных студентом в процессе теоретического обучения
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

### **Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:**

*В результате прохождения практики обучающийся должен*

***Знать:***

- технологию приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- организации работы производственных цехов;
- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;
- правила работы с производственной нормативно-технической документацией.
- методы минимизации отходов при производстве кулинарной продукции;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

***Уметь:***

- работать на технологическом оборудовании;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить полуфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам.

***Владеть:***

- навыками подготовки и уборки рабочего места;
- навыками изготовления полуфабрикатов;
- навыками выполнения технологических операций при производстве и презентации кулинарной продукции;
- навыками по эксплуатации технологического оборудования, использования кухонного инвентаря и посуды;

**Место практики в учебном плане**

Практика входит в раздел «Б.2» «Практики» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным этапом обучения бакалавра.

Практика студентов осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий».

**Место проведения практики**

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие направлению подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т.ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по – возможности). Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

### **Содержание практики:**

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов (4, 6 семестры)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	
1. Организация и анализ технологического процесса производства полуфабрикатов в заготовочных цехах	1.1. Ознакомление с программой практики, формой отчета, предприятием-базой практики, правилам техники безопасности и санитарными правилами, сбор и обработка материала 1.2. Работа в заготовочных цехах	0,11	4	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
		2,79	104	
Итого 1 этап		<b>3</b>	<b>108</b>	
2. Организация и анализ технологического процесса производства кулинарной продукции в доготовочных цехах	2.1. Работа в горячем цехе 2.2. Работа в холодном цехе 2.3. Сбор и обработка материала, написание и защита отчета	4,44	160	
		4,44	160	
		0,11	4	
Итого 2 этап		<b>9</b>	<b>324</b>	
Всего		<b>12</b>	<b>432</b>	Защита отчёта с оценкой

### **Структура и содержание практики**

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	

	самостоятельную работу студентов			
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации организационно-управленческой практики.	0.11	4	
2. Прохождение практики	1. Изучение функциональных обязанностей работников и руководителей структурных подразделений предприятия. 2. Выполнение работы дублера зав. производством 3. Выполнение работы дублера метрдотеля (администратора зала)	5,67 0,67 2.5 2.5	204 24 90 90	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
3. Отчетный	Аттестация, оформление и защита отчета	0.22	8	Защита отчета по практике
Итого		6	216	

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 18 ЗЕ(648ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет с оценкой

### ***Б2.П.3 Программа преддипломной практики***

#### **Цель практики:**

- закрепить и углубить знания, полученные студентами в процессе теоретического обучения;
- сформировать необходимые умения и навыки для будущей профессиональной работы;
- приобрести первоначальный профессиональный опыт;
- подготовить практический материал, необходимый для последующего успешного написания и защиты выпускной квалификационной работы.

#### **Формируемые компетенции:**

ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-3, ПК-6, ПК-22

#### **Задачи практики:**

- изучение места предприятия в системе общественного питания города, структуры предприятия, его организационно-правовой формы, направлений его деятельности;
- участие обучающегося-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;

- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;

- участие в проведении исследований на предприятии;

- сбор и обработка материалов для подготовки и написания выпускником квалификационной работы;

- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных обучающимся в процессе теоретического обучения;

- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;

- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

### **Место практики в учебном плане**

Преддипломная практика является обязательным этапом обучения бакалавра и входит в раздел Б2.П.2 «Преддипломная практика» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания».

Практика осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

### **Формы проведения практики**

Преддипломная практика проводится в форме профессиональной деятельности обучающихся на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания разных форм собственности в соответствии с профилем подготовки «Технология организации ресторанного дела».

### **Место проведения практики**

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Местом прохождения преддипломной практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается обучающимся, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных возможностей.

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или научным руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики обучающийся может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Преддипломная практика обучающихся проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Преддипломная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» должна формировать следующие компетенции:

### Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
<b>1. Организационный</b>	Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации преддипломной практики.	<b>0.11</b>	<b>4</b>	
<b>2. Прохождение практики</b>	Сбор, обработка и систематизация фактического материала отчета 1.Общая характеристика предприятия. 2. Характеристика организации снабжения и складского хозяйства предприятия 3.Характеристика организации производства предприятия 4.Характеристика организации обслуживания 5.Оценка экономического состояния предприятия	<b>4,17</b> 0,17 1 1 1 1	<b>150</b> 14 36 36 36 36	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий

3.Выполнение индивидуального задания	Сбор, обработка и систематизация фактического материала для выполнения индивидуального задания.	1,5	54	Технико-экономическое обоснование проекта
4. Отчетный	Аттестация, оформление и защита отчета и индивидуального задания	0.22	8	Защита отчета по практике и индивидуального задания
Итого		6	216	

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 6 ЗЕ(216ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### ***Б.3 Государственная итоговая аттестация***

#### **Цель и задачи государственной итоговой аттестации**

Цель государственной итоговой аттестации: состоит в завершающей подготовке бакалавров для производственно-технологической, организационно-управленческой деятельности в области проектирования предприятия общественного питания.

#### **Задачи государственной итоговой аттестации**

- определение степени готовности выпускника по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332 к выполнению и обобщенным трудовым функциям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов
- определение степени готовности выпускника к решению профессиональных задач по производственно-технологической, организационно-управленческой, определение степени сформированности компетенций выпускника по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания высшего образования (ВО) (уровень бакалавриата) требованиям ФГОС, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332

#### **Цель государственной итоговой аттестации**

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, а также формирование навыков в производственно-технологической, организационно-управленческой, деятельности применения знаний при решении конкретных задач в сфере деятельности предприятий общественного питания;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой теоретических, экспериментальных и научно-практических исследований, а также проведения производственно-технологических

- расчетов, организации технологических процессов, проектирования предприятий питания;
- приобретение опыта систематизации результатов исследований, текущей производственной информации, подготовки проектно-технологической документации, формулировании выводов и положений как результатов выполненной работы, а также опыта их публичной защиты.
  - систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний в решении конкретных научных, социально-экономических и управленческих задач;
  - развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования и научным экспериментом при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
  - определение уровня готовности студентов-выпускников для самостоятельной работы в условиях рыночной экономики.

**Место в учебном плане:** Государственная итоговая аттестация входит в Блок 3. «Государственная итоговая аттестация»

**Формируемые компетенции:** ОК-1,ОК-2,ОК-3,ОК-4,ОК-5,ОК-6,ОК-7, ОК-8,ОК-9,ОПК-1,ОПК-2,ОПК-3,ОПК-4,ОПК-5,ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4 ПК-5,ПК-6,ПК-7,ПК-8,ПК-9,ПК-10,ПК-11,ПК-12,ПК-13,ПК-14, ПК-15 ПК-16,ПК-17,ПК-18,ПК-19,ПК-20, ПК-21,ПК-22,ПК-23,СПК-1

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Технология организации ресторанного дела должен:

***Знать:***

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- 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; - особенность, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; - методики расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания

**Уметь:**

- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

**Владеть:**

- современными информационными технологиями;
- методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;
- нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;
- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

**Общая трудоемкость:** 216 часов, что составляет 6 зачетных единиц.

**Форма аттестации:** государственная итоговая аттестация проходит в виде защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

***ФТД.1. «Фирменный стиль в индустрии питания»***

**Цель изучения дисциплины:** Целью дисциплины ФТД.1. «Фирменный стиль в индустрии питания» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области создания фирменного стиля в индустрии питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина ФТД.1. «Фирменный стиль в индустрии питания» включена в факультативный цикл учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

**Формируемые компетенции:** ОПК-3, ПК-15.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** методы и приемы философского анализа проблем; особенности формальных и неформальных отношений, природу лидерства и функциональной ответственности; программные средства для работы на персональном компьютере.

**Уметь:** применять особенности формальных и неформальных отношений, правовые основы защиты государственной тайны, законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты, информации и государственной тайны; методы и приемы философского анализа проблем.

**Владеть:** вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.

**Содержание дисциплины:**

Модуль 1. Фирменный стиль индустрии питания

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

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 2 ЗЕ(72ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет

**ФТД.2. «Основы проектирования предприятий общественного питания с основами AutoCAD»**

**Цель изучения дисциплины:** Целью дисциплины ФТД.2. «Основы проектирования предприятий общественного питания с основами AutoCAD» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области проектирования предприятий общественного питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** Дисциплина ФТД.2. «Основы проектирования предприятий общественного питания с основами AutoCAD» включена в факультативный цикл учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела»

**Формируемые компетенции:** ОПК-1, ПК-2.

**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- основные положения проектирования и строительства зданий общественного питания;
- основные строительные материалы и их свойства;
- приемы проектирования зданий и сооружений в САПР

**Уметь:**

- выполнять несложные расчеты элементов конструкций;
- работать с САПР AutoCAD

**Владеть:** навыками работы с нормативно-технической документацией и справочной литературой.

**Содержание дисциплины:**

Модуль 1 Основы строительства

Модульная единица 1 «Основы строительного проектирования»

Модульная единица 2. «Основы организации строительства»

Модульная единица 3. «Архитектурно-планировочные и конструктивные решения предприятий общественного питания»

Модульная единица 4. «Основы расчета строительных конструкций»

Модуль 2 Основы проектирования в САПР AutoCAD

Модульная единица 5. «Интерфейс САПР AutoCAD»

Модульная единица 6. «Отрисовка примитивов в AutoCAD и компоновка чертежа»

Модульная единица 7. «Создание унифицированных блоков и спецификаций»

Модульная единица 8. «Проектирование общего плана этажа здания»

**Трудоемкость учебной дисциплины:** 1 ЗЕ (36ч.)

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **5.1 Кадровое обеспечение реализации ОПОП**

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) .

Доля штатных научно-педагогических работников составлять более 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Реализация ОПОП обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составлять более 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составлять более 50 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять более 5 процентов.

Подготовку ОПОП ВО «Технология организации ресторанного дела» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» осуществляет квалифицированный профессорско-преподавательский состав.

## **5.2 Материально-техническое обеспечение**

### **5.2.1 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата.**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Используются учебные аудитории от 50 до 80 посадочных мест.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Электронно-библиотечные системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и более 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся,

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов, обучающихся по программе бакалавриата.

Материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы **приложение 4.**

### **5.3 Информационно-библиотечное обеспечение**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" как на территории организации, так и вне ее.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Состав фонда систематически анализируется на предмет пополнения и обновления. Финансирование библиотеки достаточное, осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств института. Единый библиотечный фонд формируется в соответствии с учебными планами и образовательными программами, картотекой книгообеспеченности учебного процесса, тематическим планом комплектования и информационными запросами читателей. Библиотека приобретает отечественные издания учебной, научной, справочной литературы, аудиовизуальные и электронные документы,

подписывается на периодические издания по профилю образовательных программ в печатном и электронном виде. Приоритетными направлениями в комплектовании является приобретение литературы по экономическим, техническим, гуманитарным, социальным, физико-математическим наукам, информатики, информационным технологиям, пищевой промышленности.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам и ЭБС, по содержанию соответствующих полному перечню дисциплин.

Периодические издания по программе подготовки – «Продиндустрия», «Пищевая технология», «Общепит», «Гастроном», «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Питание и общество», «Школа гастронома».

Интернет-ресурсы:

Обеспечение образовательного процесса ЭБС

**ЭБС «Университетская библиотека online»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «НексМедиа» (Ди). Договор об оказании информационных услуг № 220-08/16. Доступ открыт с 01.09.17 по 28.02.18 г.

**ЭБС «Троицкий мост»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 1810/16СЭ . Доступ открыт с 14.11.16 по 14.11.17г.

**ЭБС «IPRbooks»** правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «Ай Пи Эр Медиа. Договор об оказании информационных услуг №2035/16. Доступ открыт с 24.07.17 по 24.01.18 г.

#### **5.4 Электронно- информационная среда**

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих

и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.











## Матрица компетенций

Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
		ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10
		ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22
		ПК-23	СПК-1										
Б1.Б.1	История	ОК-2											
Б1.Б.2	Иностранный язык	ОК-5											
Б1.Б.3	Русский язык и культура речи	ОК-5											
Б1.Б.4	Культурология	ОК-2	ОК-6										
Б1.Б.5	Основы научно-исследовательской деятельности	ОК-5	ОК-7	ОПК-1									
Б1.Б.6	Философия	ОК-1											
Б1.Б.7	Командообразование	ОК-6	ПК-11	ПК-12	ПК-20	ПК-21	ПК-23						
Б1.Б.8	Самоменеджмент	ОК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21						
Б1.Б.9	Основы социального государства	ОК-4	ОК-6										
Б1.Б.10	Математика	ОК-7	ОПК-1	ПК-2									
Б1.Б.11	Информатика	ОПК-1	ПК-2										
Б1.Б.12	Основы инженерной графики	ПК-2	ПК-6										
Б1.Б.13	Физика	ПК-1	ПК-2										
Б1.Б.14	Неорганическая химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.15	Органическая химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.16	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.17	Аналитическая химия	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.Б.18	Экономика	ОК-3	ПК-15	ПК-16									
Б1.Б.19	Экономика предприятий общественного питания	ОК-3	ПК-5	ПК-10	ПК-14	ПК-22							
Б1.Б.20	Бухгалтерский управленческий учет	ОК-3	ПК-6	ПК-10	ПК-14	ПК-16	ПК-22						
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	СПК-1							
Б1.Б.22	Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	СПК-1							
Б1.Б.23	Организация производства	ОПК-5	ПК-4	ПК-6	ПК-7	ПК-13	ПК-17	ПК-19					
Б1.Б.24	Организация обслуживания в общественном питании	ОПК-1	ОПК-5	ПК-7	ПК-15								
Б1.Б.25	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9	ПК-3	ПК-4	ПК-8	ПК-9	ПК-18						
Б1.Б.26	Охрана труда	ПК-3	ПК-8	ПК-9	ПК-17	ПК-18							
Б1.Б.27	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	ОК-4	ПК-6	ПК-19									
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	ОК-8											
	<b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>	<b>ОК-8</b>											

Б1.В.ОД.1	Практикум ресторанное дело	ПК-5	ПК-16	ПК-19	ПК-21	ПК-23							
Б1.В.ОД.2	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	ОК-5											
Б1.В.ОД.3	Интернет технологии и информационная безопасность	ОПК-1	ПК-2										
Б1.В.ОД.4	Физиология питания	ОПК-2	ПК-4										
Б1.В.ОД.5	Товароведения продовольственных товаров	ОПК-3	ПК-1										
Б1.В.ОД.6	Безопасность продуктов питания	ОПК-3	ПК-1	ПК-4									
Б1.В.ОД.7	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОПК-4	ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-17							
Б1.В.ОД.8	Современные концепции питания	ОПК-1	ПК-7										
Б1.В.ОД.9	Технология и организация централизованного производства	ОПК-1	ОПК-2	ПК-4	ПК-5								
Б1.В.ОД.10	Менеджмент ,маркетинг предприятий общественного питания	ПК-7	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-20	ПК-23					
Б1.В.ОД.11	Экология производства	ПК-4	ПК-8	ПК-17	ПК-18								
Б1.В.ОД.12	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-1	ПК-2	ПК-5									
Б1.В.ОД.13	Организация ресторанного бизнеса	ОК-4	ОК-7	ПК-13	ПК-15								
Б1.В.ОД.14	Профессиональные программные продукты	ОПК-1	ПК-2	ПК-6									
Б1.В.ОД.15	Технология продаж	ПК-10	ПК-16	ПК-19									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8											
Б1.В.ДВ.1.1	Управление персоналом	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21						
Б1.В.ДВ.1.2	Психология профессиональной деятельности	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-20	ПК-21						
Б1.В.ДВ.2.1	Методы анализа пищевых продуктов	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.2.2	Пищевая химия	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.3.1	Научные основы производства продуктов питания	ОПК-2	ПК-5	ПК-17									
Б1.В.ДВ.3.2	Общие принципы переработки сырья	ОПК-2	ПК-5	ПК-17									
Б1.В.ДВ.4.1	Контроль качества и ХАСП на предприятиях общественного питания	ОПК-3	ПК-1	ПК-6	ПК-7								
Б1.В.ДВ.4.2	Управление качеством	ОПК-3	ПК-1	ПК-6	ПК-7								
Б1.В.ДВ.5.1	Производственная санитария	ОПК-3	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б1.В.ДВ.5.2	Микробиология и санитария питания	ОПК-3	ПК-3	ПК-6	ПК-8								
Б1.В.ДВ.6.1	Новые продукты питания	ОПК-1	ОПК-2	ПК-15									
Б1.В.ДВ.6.2	Новые виды сырья в индустрии питания	ОПК-1	ОПК-2	ПК-15									
Б1.В.ДВ.7.1	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-22								
Б1.В.ДВ.7.2	Финансы и основы бизнес планирования на предприятиях общественного питания	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-22								
Б1.В.ДВ.8.1	Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-4								
Б1.В.ДВ.8.2	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-4								
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ОПК-4</b>	<b>ОПК-5</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-6</b>	<b>ПК-22</b>			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,в том числе первичных умений и навыков научнойисследовательской деятельности	ОПК-4	ОПК-5	ПК-3	ПК-6								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-3							
Б2.П.2	Преддипломная	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-5	ПК-3	ПК-6	ПК-22					
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация. Подготовка и защита ВКР</b>	<b>ОК-1</b> <b>ОПК-4</b> <b>ПК-11</b> <b>ПК-23</b>	<b>ОК-2</b> <b>ОПК-5</b> <b>ПК-12</b> <b>СПК-1</b>	<b>ОК-3</b> <b>ПК-1</b> <b>ПК-13</b>	<b>ОК-4</b> <b>ПК-2</b> <b>ПК-14</b>	<b>ОК-5</b> <b>ПК-3</b> <b>ПК-15</b>	<b>ОК-6</b> <b>ПК-4</b> <b>ПК-16</b>	<b>ОК-7</b> <b>ПК-5</b> <b>ПК-17</b>	<b>ОК-8</b> <b>ПК-6</b> <b>ПК-18</b>	<b>ОК-9</b> <b>ПК-7</b> <b>ПК-19</b>	<b>ОПК-1</b> <b>ПК-8</b> <b>ПК-20</b>	<b>ОПК-2</b> <b>ПК-9</b> <b>ПК-21</b>	<b>ОПК-3</b> <b>ПК-10</b> <b>ПК-22</b>
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-15</b>								
ФТД.1	Фирменный стиль в индустрии питания	ОПК-3	ПК-15										
ФТД.2	Основы проектирования общественного питания основани AutoCAD	ОПК-1	ПК-2										

## Перечень аудиторий и лабораторий

Номер аудитории	Название аудитории
1101	Аудитория основы научно-исследовательской деятельности
1114	Аудитория иностранного языка
1205	Аудитория психологии и этики профессиональной деятельности
1209	Аудитория гуманитарных и социально-экономических дисциплин
1311	Аудитория гуманитарных дисциплин; философии
1409	Аудитория правового обеспечения профессиональной деятельности
1201	Аудитория информационных технологии в профессиональной деятельности; информатики и вычислительной техники, курсового проектирования и самостоятельной работы
1305a	Аудитория математики
1307	Аудитория информационных технологий в профессиональной деятельности
1105	Аудитория технологии хлеба и кондитерских изделий
1107	Аудитория технологии продукции общественного питания
1412	Аудитория управления качеством
1425	Аудитория товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания
1203	Аудитория экономики, финансов и бухгалтерского учета
1204	Аудитория менеджмента, маркетинга, экономики

2408	Аудитория-лаборатория технических дисциплин; физики; технической механики; электротехники
2203	Аудитория технологии продукции общественного питания; организации и технологии отрасли
2203a	Учебно-исследовательская лаборатория изучения проблем социального питания
2307	Аудитория организации обслуживания в организациях общественного питания
2115	Лаборатория инновационных технологии производства кулинарной продукции
2323	Учебный кондитерский цех Учебная пекарня
2212	Аудитория экспертизы качества потребительских товаров; Метрологии, стандартизации и сертификации
2301	Лаборатория метрологии и стандартизации
2214	Аудитория безопасности жизнедеятельности; охраны труда
2306	Кабинет-лаборатория санитарии и гигиены в пищевом производстве; физиологии питания и санитарии; Биологии; экологических основ природопользования
2309	Лаборатория микробиологии, санитария и гигиены
2406	Аудитория-лаборатория химии

2407	Аудитория-лаборатория физико-химических методов исследования и безопасности пищевых продуктов; Лаборатория биотехнологии и функциональных продуктов
2106	Малый спортивный зал
2107	Спортивный зал
	Мобильный электронный тир