

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 НГИЭУ
А.Е. Шамин

« 23 » декабря 2015г.



**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

2015 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	
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	10
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	14
4.1	Календарный учебный график	14
4.2	Рабочий учебный план	14
4.3	Матрица компетенций по направлению подготовки	16
4.4	Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации	16
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	114
5.1.	Кадровое обеспечение реализации ОПОП	114
5.2	Материально-техническое обеспечение	115
5.3	Информационно-библиотечное обеспечение	115
5.4	Электронно-информационная среда	117
	Приложения	118

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

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 об-

разовательным 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 29.12.2014 г (действующей редакции)
- Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна» 10.02.2015г. (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 индивидуальному 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 организация 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 рецептов, 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.

Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечной системой (ЭБС):

ЭБС «Университетская библиотека online» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «НексМедиа» (Ди). Договор об оказании информационных услуг №220-08/16 от 01.09.2016

ЭБС «Троицкий мост» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Центр цифровой дистрибуции». Гражданско-правовой договор № 1810/16 от 14.11.2016

ЭБС «IPRbooks» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Ай Пи Эр Медиа». Гражданско-правовой договор №2035/16 от 19.06.16

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности выпускника, освоившие программу бакалавриата:

- научно-исследовательская;
- проектная;

- маркетинговая;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая.

Основным видом профессиональной деятельности, на который ориентирована ОПОП является научно-исследовательская деятельность и проектная. Реализуются дополнительные виды деятельности маркетинговая, производственно-технологическая, организационно-управленческая (академический бакалавриат)

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

- оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

- формировать цели, задачи и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

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);

научно-исследовательская деятельность:

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

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

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

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

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

маркетинговая деятельность:

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

– способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

– готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

– способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

3.4 Требования к результатам обучения дисциплинам, практикам

Требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям) представлены в рабочих программах и программах практик.

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, выездная.

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

Способ проведения производственной практики: стационарная, выездная. 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

Аннотации рабочих программ дисциплин учебного плана ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Б1. Б Базовая часть

История

Цель изучения дисциплины: Целями изучения дисциплины «История» являются 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). Для освоения дисциплины «История» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а так же знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-6, ОК-7, ОПК-1

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.
- о природе возникновения социальных общностей и социальных групп и видах;
- основные социальные институты общества, методы и формы социального контроля;

Уметь:

- умение 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;
- владеть 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 г.
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: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Философия

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Философия» является формирование представлений об основных и фундаментальных мировоззренческих проблемах, методологии познания и самостоятельному мировоззренческому выбору.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.2). Для освоения дисциплины «Философия» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а так же знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-6, ОК-7, ОПК-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 лично 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: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Иностранный язык

Цель изучения дисциплины: Изучение дисциплины «Иностранный язык» имеет целью освоение студентами теоретических и практических знаний по предмету 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.3). Для освоения дисциплины «Иностранный язык» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения.

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6, ОК-7.

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

Знать:

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

Уметь:

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

Владеть:

- практической грамматикой иностранного языка;
- практической лексикой разговорного иностранного языка;
- лексическим минимумом иностранной терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

1. Иностранный язык (General English).
2. Профессиональный иностранный язык. Часть 1: пищевые продукты (English for Professional Purposes. Part I: Food Products).
3. Профессиональный иностранный язык. Часть 2: сервис (English for Professional Purposes. Part II: Service).
4. Профессиональный иностранный язык. Часть 3: деловой английский). (English for Professional Purposes. Part III: Business English).

Трудоемкость учебной дисциплины: 9 ЗЕ(324ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Экономика

Цель изучения дисциплины: ознакомить студентов с методологическими и методическими основами экономики современного предприятия 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 «Экономика» относится базовой части (Б1.Б4). Дисциплина «Экономика» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Менеджмент», «Маркетинг», «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-26, ПК-30.

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: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Социология

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Социология» является обеспечение научно-информационной основы для формирования грамотных и социально активных профессионалов, осознающих свое место в современном обществе, способных адекватно анализировать и оценивать общественные процессы и явления, интерпретируя их в контексте мировых тенденций развития, детерминированных объективными социальными закономерностями, выявление которых является приоритетной задачей социологии.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.5). Для освоения дисциплины «Социология» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Обществознание», «История» в общеобразовательной школе, а так же знаний в области естественных наук.

Формируемые компетенции: ОК-6, ОК-7, ПК-12, ПК-24, ПК-26.

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

Знать:

- основные этапы развития социологической мысли и современные направления социологической теории;
- социальную структуру общества и теорию стратификации;

- природу возникновения социальных общностей и социальных групп и видах;
- основные социальные институты общества, методы и формы социального контроля;
- социологический подход к личности, факторах ее формирования в процессе социализации;
- типологию, основные источники возникновения и развития массовых социальных движений, формы социальных взаимодействий, факторы социального развития;
- типы и структуры социальных организаций; социальные процессы и изменения в социальных системах, механизмы возникновения и разрешения социальных конфликтов.

Уметь:

- анализировать основные проблемы стратификации российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей и этносов;
- разрабатывать необходимый инструментарий для проведения социологического исследования и осуществлять контроль факторов в социальном эксперименте.

Владеть:

- ситуационным, структурно-функциональным и факторным анализом;
- методологией, техникой и методикой проведения социологического исследования;
- процедурой организации социологического исследования, знать основные его этапы;
- основными методами измерения социологической информации, признаков, характеризующих объект исследования, используя шкалы;
- основными методами социологических исследований (анкетированием, интервью, наблюдением, социометрическим методом, текстовой методикой, приемами контент-анализа);
- навыками формирования выборочной совокупности, ее оценки и видов, уметь рассчитать ошибку выбора, степень достоверности.

Содержание дисциплины:

1. Методология и история социологии.
2. Общество как социокультурная система.
3. Социальная структура общества.
4. Социальные процессы и изменения в общественных системах.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Менеджмент

Цель изучения дисциплины: Целью преподавания и изучения дисциплины «Менеджмент» является формирование у студентов современного управ-

ленческого мышления и способностей решать разнообразные хозяйственные, социальные, психологические проблемы с использованием современных приемов и средств.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Менеджмент» (Б1.Б.6) относится к базовой части. Дисциплина «Менеджмент» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общегуманитарных и социально-экономических дисциплин, раскрывая практику управления во всех ее проявлениях, рассматривает способы добиваться поставленной цели, используя труд, интеллект и мотивы поведения людей. Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Менеджмент» являются система знаний и навыков, полученных при изучении дисциплин «Экономика», «Социология». Из дисциплин профессионального цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Маркетинг», «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-5, ПК-6, ПК-7, 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:

- сущности менеджмента, его объекта и условий, в которых он функционирует, содержания процесса менеджмента;
- социально-психологических проблем менеджмента, проблем мотивации, лидерства и руководства; проблем управления развитием, изменениями, группами, конфликтами и стрессами;
- связующих процессов менеджмента, а также форм и методов обеспечения эффективного управления.

Уметь:

- правильно определить сущность и содержание процессов управления, руководства, предпринимательства и менеджмента;
- провести анализ внутренней и внешней среды объекта менеджмента, социальных и психологических факторов, определяющих эффективность взаимодействия и связующих процессов менеджмента;
- наладить процессы коммуникаций, принятия решений; обеспечить эффективное управление организацией.

Владеть:

- навыками подготовки и реализации управленческих решений, налаживания коммуникаций, мотивации работников, разрешения конфликтов, сбора, обработки и анализа информации по отдельным проблемам менеджмента.

Содержание дисциплины

1. Теоретические основы менеджмента.
2. Технология менеджмента.
3. Организация как система управления.
4. Управление персоналом.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Маркетинг

Цель изучения дисциплины: Целью преподавания и изучения дисциплины «Маркетинг» является овладение студентами основ современной экономики, принципов работы с рынком, закрепление теоретических положений успешной работы любой организации в рыночной экономике.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Маркетинг» (Б1.Б.7) относится к базовой части. Дисциплина «Маркетинг» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общегуманитарных и социально-экономических дисциплин, раскрывая практику управления во всех ее проявлениях, рассматривает способы добиваться поставленной цели, используя труд, интеллект и мотивы поведения людей. Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Маркетинг» являются система знаний и навыков, полученных при изучении дисциплин «Экономика» и «Менеджмент». Из дисциплин профессионального цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания», «Поведение потребителей».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-10, ПК-15, ПК-31, ПК-32, ПК-33.

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

Знать:

- основные понятия, категории и инструменты маркетинга, его цели и принципы;
- основные этапы эволюции концепций маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления предприятием;
- методы построения маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций.

Уметь:

- анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду организации, определять ее факторы и оценивать их воздействие на организацию;
- использовать информацию, полученную в ходе маркетинговых исследований, в целях прогнозирования поведения экономических агентов;
- критически оценивать используемые элементы маркетинга и разрабатывать обоснованные предложения по их совершенствованию.

Владеть:

- понятийным аппаратом маркетинга;
- технологиями маркетинга: сегментирование рынков, позиционирование, анализ и прогнозирование;
- приемами организации рекламных и PR-кампаний.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы маркетинга.
2. Управление маркетингом.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Математика

Цель изучения дисциплины: Освоение основных понятий и идей высшей математики; приобретение студентами навыков решения задач, навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование научного мировоззрения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина Б.1.Б.8 «Математика» является дисциплиной базовой части. Изучение дисциплины «Математика» основывается на базе знаний, умений и компетенций, полученных студентами в ходе освоения школьных курсов «Алгебра и начала анализа» и «Геометрия». Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: дисциплины математического и естественнонаучного цикла.

Формируемые компетенции: ОК-7; ПК-24.

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

Знать:

-основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории вероятностей.

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. Элементы теории вероятностей.

Трудоемкость учебной дисциплины: 9 ЗЕ (324ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Физика

Цель изучения дисциплины: формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина Б1.Б.9. «Физика» является дисциплиной базовой части.

Формируемые компетенции: ОК-7; ПК-24.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные физические явления;
- фундаментальные понятия, 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, навыками решения типовых задач.

Содержание дисциплины:

1. Механика.
2. Основы молекулярной физики и термодинамики.
3. Электричество и магнетизм.
4. Основы теории колебаний и волн.
5. Основы квантовой физики.

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ(216ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Экология

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Экология» является освоение и понимание студентами основ экологии, законов формирования окружающей среды, значимости её охраны и рационального использования; формированию экологического подхода при решении профессиональных задач.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Экология» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.10).

Дисциплина «Экология» является предшествующей для дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Особенностью дисциплины является, то, что студенты получают представления об основных закономерностях функционирования биосферы, её структуре, законах существования и развития; взаимоотношениях организмов и среды; влияния экологической обстановки на качество жизни человека.

Дисциплина базируется на дисциплинах математического и естественно-научного циклов.

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-3, ПК-24

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

Знать:

- исторический путь развития экологического знания, его структуру;
- основные понятия, определения и законы экологии;

- структуру, функционирование, свойства экосистем и биосферы как единого целого;
- закономерности их устойчивости, взаимодействие и взаимосвязь компонентов;
- правовые основы охраны окружающей среды, теоретические и практические основы рационального природопользования;
- концепцию ноосферы и понятие ноогенеза.

Уметь:

- оценивать влияние деятельности человека на окружающую природную среду;
- определять сущность экологических проблем в локальных и глобальных масштабах;
- определять степень негативного влияния человеческой деятельности на состояние окружающей природной среды;
- определять источники и масштабы возможных негативных воздействий на окружающую природную среду;
- проводить мероприятия, направленные на сохранение окружающей природной среды;
- находить способы и средства решения экологических проблем своего предприятия.

Владеть:

- экологическим мировоззрением;
- методами сбора и обобщения новых знаний в области экологии и защиты окружающей среды от негативных воздействий хозяйственно – бытовой деятельности человека.

Содержание дисциплины:

1. Экология – современное научное знание.
2. Биосфера – глобальная экологическая система.
3. Экологические системы и популяции.
4. Основы охраны окружающей среды.
5. Основы рационального использования природных ресурсов.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Информатика

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Информатика» является 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 Б1.Б.11 «Информатика» является дисциплиной базовой части.

Формируемые компетенции: ОК-7, 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;
- общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации;
- современное техническое и программное обеспечение реализации информационных процессов в профессиональной деятельности;
- основные требования информационной безопасности, в том числе, средства защиты информации.

Уметь:

- создавать документы, электронные таблицы и базы данных;
- работать с информацией в локальных и глобальных компьютерных сетях.

Владеть:

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

Содержание дисциплины:

1. Введение в информатику. Основы информатики.
2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Механика

Цель изучения дисциплины: формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической механики и навыков применения в профессиональной деятельности функциональных возможностей различных механизмов.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина Б1.Б.12 «Механика» является дисциплиной базовой части.

Формируемые компетенции: ОК-7; ПК-24.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности.

Уметь:

-решать типовые задачи по основным разделам курса механики;
-выполнять расчеты на прочность и жесткость, использовать законы механики при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

Владеть:

-навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике.

Содержание дисциплины:

1. Статика.
- 2 . Кинематика.
3. Динамика.
4. Классификация машин и механизмов.
5. Расчеты на прочность и жесткость при различных видах деформаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Биохимия

Цели изучения дисциплины: Биохимия (биологическая химия) - наука о химическом составе живых организмов и химических процессах, протекающих в них. Современная биохимия, молекулярная биология, биоорганическая химия, биофизика составляют единый комплекс наук - физико-химическую биологию, изучающую физико-химические основы живой материи. Живой организм рассматривается как единая саморегулирующаяся устойчивая система, осуществляющая постоянное обновление своего материального состава на основе управления потоком вещества, энергии и информации.

Структурная организация и биологические системы клетки обеспечивают пространственную и временную координацию обменных процессов, поддерживая постоянство внутренней среды организма (гомеостаз). Все пищевые предприятия перерабатывают сырье биологического происхождения, поэтому курс биохимии является теоретической основой любой пищевой технологии. Задачи биохимического образования - усвоение студентами материала по химическому составу живых организмов, структуре биологической роли и свойствам белков, нуклеиновых кислот, ферментов, липидов, углеводов, других соединений, входящих в состав растительных и животных организмов, а также по обмену этих соединений и приобретение умений по методам биохимических исследований. Знание химического состава конкретного организма и его отдельных частей, биохимических процессов, протекающих как в целом организме, так и отдельных органах, тканях и сырье для пищевой промышленности позволит будущему специалисту рационально использовать пищевое сырье, понять необходимость ведения технологического процесса так, чтобы обеспечить высокую пищевую и биологическую ценность получаемых продуктов питания.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина Б1. Б.13 «Биохимия» является дисциплиной базовой части.

Формируемые компетенции

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-24

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

Знать:

- особенности химического состава растительных и животных организмов;
- биологическую роль, пищевое значение, строение и свойства химических соединений входящих в состав живых организмов;
- основные процессы обмена веществ и энергии;
- ферменты, их свойства и роль в жизнедеятельности организма и в биотехнологии; основные виды и пути обмена веществ.

Уметь:

- осуществлять постановку и проведение биохимических исследований;
- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;
- применять биохимические методы исследования для оценки пищевого сырья растительного и животного происхождения;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.

Владеть:

- терминологией по биохимии, биохимическими методами для оценки потребительских свойств и качества продовольственных товаров;
- навыками работы с ассортиментом продовольственных товаров как растительного, так и животного происхождения;
- навыками работы с результатами экспертиз, проведенных с применением биохимических методов исследования;
- навыками оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации;
- умением применять полученные знания в практической товароведной деятельности.

Содержание дисциплины:

1. Молекулярное строение живого - строение белков, углеводов, липидов, нуклеиновых кислот, особенности строения и функций ферментов.
2. Молекулярные основы метаболизма - общие представления о биоэнергетике, обмен углеводов, липидов, аминокислот и белков и взаимосвязь между обменами этих соединений.
3. Обмен генетической информацией - синтез нуклеиновых кислот и белков.
4. Регуляция молекулярных процессов жизнедеятельности, механизмы действия гормонов и других биологических регуляторов.
5. Биохимия отдельных тканей, органов и биологических жидкостей включает знакомство с особенностями метаболизма в печени, нервной, мышечной, соединительной ткани; с химическим составом и диагностическим значением биохимического исследования крови, мочи.

6. Биохимия питания - роль различных пищевых компонентов в нормальном формировании и функционировании организма.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Органическая химия

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины является формирование представлений о сущности химических явлений, создание прочных знаний о строении органических соединений их химических свойствах и способов получения, приобретение способности использовать полученные компетенции как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

Место дисциплины в учебном плане: «Биохимия» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.14).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26.

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

Знать:

-теорию основных разделов органической химии в соответствии с учебной программой;

- свойства и номенклатуру органических соединений.

Уметь:

- применять теоретические знания по свойствам органических соединений к компонентам пищевых систем;

- применять полученные знания для решения задач по органической химии;

- составлять уравнения химических реакций, структурные формулы органических соединений.

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. Теория строения органических соединений.
2. Углеводороды.
3. Органические соединения с функциональными группами.
4. Биологически важные органические вещества: белки, жиры, углеводы.
5. Способы получения органических соединений важнейших
6. Гомологических рядов.
7. Полифункциональные органические соединения.
8. Применение органических соединений в пищевых биотехнологиях.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108 ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Неорганическая химия

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины является формирование представлений о сущности химических явлений, создание прочных знаний о строении неорганических соединений, их химических свойствах и способах получения, приобретение способности использовать полученные компетенции как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

Место дисциплины в учебном плане: «Неорганическая химия» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.15).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26.

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

Знать:

- теорию основных разделов неорганической химии в соответствии с учебной программой;

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

Уметь:

- применять теоретические знания по химической связи и строению молекул к компонентам пищевых систем;

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

- составлять уравнения ионных реакций и окислительно-восстановительных реакций.

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. Периодическая система и строение атомов элементов.
2. Химическая связь.
3. Строение вещества.
4. Растворы.
5. Способы выражения концентраций.
6. Окислительно-восстановительные реакции условия их протекания.
7. Методы составления уравнений.
8. Основные закономерности протекания химических процессов.
9. Протеолитическое равновесие.
10. Гидролиз солей; комплексные соединения.

11. Нанотехнологии.

Трудоемкость учебной дисциплины: 5 ЗЕ(180ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» являются формирование представлений о методах анализа веществ; создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов физико-химического анализа и объяснение их с помощью представлений физики; приобретение способности использовать полученные компетенции как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции, проведения технологических процессов.

Место дисциплины в учебном плане «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.16).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26.

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 учебной программой;
- методы и системы химического и физико-химического анализа.

Уметь:

- применять теоретические знания для анализа компонентов пищевых систем;
- рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, pH 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: теория электролитической диссоциации, теория осаждения, произведение растворимости.
3. Комплексообразование, теория окисления-восстановления.
4. Количественный анализ, его виды.
5. Расчеты в качественном и количественном анализе.
6. Классификация методов физико-химических методов анализа.
7. Оптические методы анализа.
8. Электрoхимические методы анализа.
9. Хроматографические методы анализа.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Физическая и коллоидная химия

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины является 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 специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции, проведения технологических процессов.

Место дисциплины в учебном плане: «Физическая и коллоидная химия» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.17).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-26

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 учебной 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.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Технология продукции общественного питания

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

Место дисциплины в учебном плане: «Технология продукции общественного питания» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.18). Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения таких дисциплин как «Маркетинг», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания».

Формируемые компетенции: ОПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-17.

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: 12 ЗЕ(432ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование компетенций в области методов организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технология организации ресторанного дела»).

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включена в базовую часть (Б1.Б.19). Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения таких дисциплин, как «Новые продукты питания», «Новые виды сырья в индустрии питания», «Санитария и гигиена питания».

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-6, ПК-13, ПК-17, ПК-25.

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

Знать:

- отечественную и зарубежную классификацию предприятий общественного питания;
- структуру производства на предприятиях общественного питания;
- оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания;
- особенности организации технологического процесса в предприятиях общественного питания различных типов;
- особенности, формы, средства и методы организации обслуживания потребителей.

Уметь:

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- организовать работу производства предприятий питания;
- обеспечивать эффективное обслуживание на предприятиях общественного питания.

Владеть:

- навыками работы с нормативной документацией, регламентирующих организацию работы предприятий общественного питания;
- навыками разработки производственной программы и меню в предприятиях общественного питания различных типов;

- навыками формирования материально-технической базы производства и обслуживания предприятий общественного питания различных типов.

Содержание дисциплины:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания.
2. Отечественная и зарубежная классификация предприятий, общественного питания. Концепции предприятий общественного питания.
3. Нормативная база организации производства.
4. Производственная программа как основа организации производства.
5. Материально-техническая база производства.
6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. Материально-техническая база обслуживания.
8. Информационная база обслуживания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа .

Санитария и гигиена питания

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

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Санитария и гигиена питания» является дисциплиной базовой части (Б.1 Б.20). Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины «Микробиология».

Формируются следующие компетенции: ОК-9, ПК-3, ПК-8, ПК-24

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины

Знать:

- организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру санитарно-эпидемиологической службы России;
- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на предприятиях общественного питания;
- основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;
- санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала;
- основные виды кишечных инфекций, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов; причины их возникновения и профилактические меры;
- санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;

- санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов;
- санитарные требования к технологии производства на предприятиях общественного питания;
- санитарные требования к хранению и реализации готовой продукции;
- гигиенические особенности организации питания различных групп населения;
- особенности организации питания и водоснабжения в экстремальных условиях.

Уметь:

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния предприятий общественного питания;
- проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции предприятий общественного питания;
- оценить условия труда персонала предприятий общественного питания;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов и составлять соответствующие документы;
- обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов;
- обеспечивать своевременное изучение причин возникновения и меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;
- проводить санитарное обследование предприятий общественного питания и составлять соответствующие документы.

Владеть:

- законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности;
- базовыми знаниями о санитарии и гигиене питания;
- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены питания;
- методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания.

Содержание дисциплины:

1. 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; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.
4. Санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; профилактика кишечных инфекций и гельминтозов.

5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.
7. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

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 «Проектирование предприятий общественного питания» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.21).

Формируемые компетенции: ПК-4, ПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29

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

Знать:

-основные инструктивные и ведомственные материалы (СаНиПы, 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.
2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
3. Отечественный и зарубежный подход к реализации концепции предприятия.

4. Принципы размещения предприятий общественного питания.

5. Технология проектирования предприятий общественного питания.

6. Организация проектирования предприятий общественного питания.

7. Технологический расчет и подбор оборудования.

8. Расчет площадей помещений.

9. Объемно-планировочное решение предприятия.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовой проект.

Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений выбирать методы защиты от опасностей, навыки обеспечения безопасности личности и общества, рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды и т.д.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.22).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-3, ПК-9, ПК-18

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате изучения 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 робототизированных 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.

Товароведение продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения продовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.23). Предше-

ствующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» являются: «Математика», «Информатика», «Экология», «Физика», «Микробиология».

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Технология общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физиология питания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-19, ПК-24, ПК-32.

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

Знать:

- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- 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 происхождения: зерномучные, плодоовощные, кондитерские, вкусовые, растительные пищевые жиры.
3. Товары животного происхождения: мясные, рыбные, молочные, яичные, животные пищевые жиры.
4. Товары комбинированные и функционального назначения.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ (72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Процессы и аппараты пищевых производств

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является овладение студентами совокупности знаний по автоматизации технологических процессов и производств, по их управлению,

имея в виду их дальнейшую производственно-технологическую организационно-управленческую, научно-исследовательскую проектную деятельность в области общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: «Процессы и аппараты пищевых производств» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.24). Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» являются: «Теплотехника», «Механика».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-4, ПК-5

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

Знать:

- теорию основных процессов пищевых производств;
- принцип действия и область рационального применения различных аппаратов и машин, предназначенных для переработки пищевого сырья и производства продуктов питания;
- закономерности массэкз.абного перехода от лабораторных процессов и аппаратов к промышленным.

Уметь:

- оценивать основные технико-экономические характеристики оборудования и выбирать оптимальные;
- выявлять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов, снижения расходных норм и себестоимости продукции.

Владеть:

- методами расчета машин и аппаратов пищевых производств;
- методами научных исследований для повышения эффективности производства.

Содержание дисциплины:

1. Основные положения и научные основы дисциплины.
2. Механические процессы.
3. Гидромеханические процессы.
4. Тепловые процессы.
5. Массообменные процессы.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Физиология питания

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

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Физиология питания» в профессиональном цикле учебного плана, базовой его части (Б1.Б.25). Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Физиология питания» являются: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Микробиология», «Санитария и гигиена питания».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-2, ПК-25, ПК-26

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

Знать:

- Эколого-медицинские особенности питания современного человека;
- Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека; микробную экологию пищеварительного тракта и его роль в поддержании здоровья человека;
- Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции;
- Пищевую ценность основных продуктов питания;
- Современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания, их влияние на пищевую ценность продуктов;
- Недостатки и преимущества различных процессов кулинарной обработки;
- Краткую характеристику основных загрязнителей пищевых продуктов: химических, биологических и радиоактивных веществ;
- Пищевые добавки, пробиотики, принципы функционального питания для различных групп населения.

Уметь:

- Определять среднесуточную потребность различных групп людей в энергии и основных (эссенциальных) пищевых веществах;
- Составлять суточное меню рациона, сбалансированное по энергии и основным пищевым веществам, для различных категорий питающихся;
- Оценивать диеты и диетические блюда с позиции принципов сбалансированного питания. Проводить оценку альтернативных теорий питания человека;
- Давать развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) новых обогащенных пищевых продуктов для рационов функционального питания;
- Обеспечивать соблюдение правил и условий хранения продуктов питания;
- Проводить анализ причин возникновения пищевых отравлений на предприятиях питания.

Владеть:

- Методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках;
- Сборниками нормативных и технических документов;
- регламентирующих производство кулинарной продукции.

Содержание дисциплины:

1. Физиологические системы, связанные с функцией питания.
2. Значение различных компонентов пищи для организма.
3. Физиологические основы составления пищевых рационов.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Оборудование предприятий общественного питания

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

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» (Б1.Б.26) является дисциплиной базовой части. Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплин «Физика», «Механика».

Формируемые компетенции: ПК-3, ПК-5, ПК-27, ПК-28

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 торгово – технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово – 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: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой .

Теплотехника

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Теплотехника» является формирование у студентов комплекса теплотехнических знаний, позволяющих разрабатывать и эксплуатировать тепловое оборудование пищевых предприятий.

Место дисциплины в учебном плане: «Теплотехника» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.27). Для освоения дисциплины «Теплотехника» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплин «Физика», «Математика»

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-4, ПК-2

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

Знать:

- свойства и область применения основных видов теплоносителей; - законы термодинамики и методы термодинамического анализа энерготехнологических систем;
- законы и методы расчета тепломассопереноса; - основные конструкции, принципы работы, методы анализа и инженерного расчета теплотехнического оборудования промышленных предприятий.

Уметь:

- проводить термодинамический анализ энерготехнологических систем и установок;
- проводить расчеты тепломассопереноса в технических системах;
- проводить обоснованный выбор конструкций и режимов эксплуатации теплотехнических установок.

Владеть:

- навыками выполнения типовых термодинамических процессов;
- методами расчета термодинамических и теплообменных процессов;
- способами планировать процесс решения различных инженерных задач.

Содержание дисциплины:

1. Основы технической термодинамики.
2. Основы теории теплообмена.
3. Энерготехнологические установки.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Электротехника и электроника

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Электротехника и электроника» является овладение студентами совокупности знаний по автоматизации технологических процессов и производств, по их управлению, имея в виду их дальнейшую производственно-технологическую организационно-управленческую, научно-исследовательскую проектную деятельность в области общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: «Электротехника и электроника» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.28). Для освоения дисциплины «Теплотехника» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплин «Физика», «Математика».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-4, ПК-2

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

Знать:

- основные понятия, терминологию, представления, законы электротехники и электроники и границы их применимости;
- методы анализа электрических, магнитных и электронных цепей;
- физическую сущность процессов в электрических и магнитных цепях;
- основные методы расчёта линейных и нелинейных электрических и магнитных цепей;
- принцип действия, устройство, свойства, области применения и потенциальные возможности основных электротехнических, электронных, электромеханических устройств и электроизмерительных приборов;
- основы электроники, элементную базу электронных устройств, микропроцессорные средства;
- электрические измерения и приборы;
- особенности экспериментального определения основных характеристик типовых электротехнических, электронных элементов и устройств, в том числе с использованием информационных технологий;
- методики выбора основных элементов и устройств соответствующего специализации электрооборудования.

Уметь:

- выбирать и применять методы расчёта электрических и магнитных цепей;
- анализировать электрические и электронные устройства;
- описывать и объяснять электромагнитные процессы в электрических цепях и устройствах;
- строить их модели, решать задачи;
- читать электрические схемы электротехнических и электронных устройств;
- экспериментальным способом и на основе паспортных (каталожных) данных определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных устройств;
- правильно выбирать для своих применений необходимые электрические и электронные приборы, машины и аппараты;
- выбирать электрооборудование и рассчитывать режимы его работы;
- измерять требуемые параметры электрических систем и электронных устройств;
- анализировать характеристики электрических систем и электронных устройств, в том числе и с использованием информационных технологий;

- моделировать электрические системы и электронные устройства и определять их характеристики.

Владеть:

- чтения электрических и электронных схем;
- грамотно применять в своей работе электротехнические и электронные устройства и приборы, первичные преобразователи и исполнительные механизмы;
- определять простейшие неисправности, составлять спецификации;
- по данным параметрам рассчитывать типовые электрические и электронные устройства;
- анализа характеристик электрических систем и электронных устройств; измерения электрических параметров;
- моделирования электрических систем и электронных устройств, в том числе с использованием информационных технологий;
- проведения экспериментальных исследований электрических цепей и электротехнических устройств, самоанализа результатов.

Содержание дисциплины:

1. Электрические и магнитные цепи.
2. Электрические машины и основы электропривода.
3. Основы электроники и электрические измерения

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: целью изучения « Физическая культура и спорт» состоит в формировании мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, толерантностью, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья своих близких, семьи и трудового коллектива для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: «Физическая культура и спорт» является дисциплиной базовой части (Б1.Б.29). Данная дисциплина направлена на формирование физической культуры личности студента, подготовку к социально-профессиональной деятельности, сохранение и укрепление здоровья.

Формируемые компетенции: ОК-8.

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

Знать:

- ценности физической культуры и спорта; значение физической культуры в жизнедеятельности человека; культурное, историческое наследие в области физической культуры;

- факторы, определяющие здоровье человека, понятие здорового образа жизни и его составляющие;
- принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств;
- способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- методические основы физического воспитания, основы самосовершенствования физических качеств и свойств личности; основные требования к уровню его психофизической подготовки к конкретной профессиональной деятельности;
- влияние условий и характера труда специалиста на выбор содержания производственной физической культуры, направленного на повышение производительности труда.

Уметь:

- оценить современное состояние физической культуры и спорта в мире;
- придерживаться здорового образа жизни;
- самостоятельно поддерживать и развивать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями; осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды.

Владеть:

- целостной системой знаний об окружающем мире, ориентироваться в ценностях жизни, культуры, бытия;
- навыками ведения здорового образа жизни, участвовать в занятиях физической культурой;
- средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, направленных на достижение должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

Содержание дисциплины:

1. Лекционные занятия.
2. Самостоятельная работа.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Элективные курсы по физической культуре и спорту

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины "Элективные курсы по физической культуре и спорту" является содействие формированию у студентов общекультурных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, коррекцию имеющихся отклонений в функциональном состоянии организма, совершенствование психофизических способностей, профессионально значимых качеств необходимых в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина входит в базовую часть блока 1.

Формируемые компетенции: ОК-8

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

Знать:

- гигиенические правила и структуру самостоятельных занятий.
- примерные ежедневные и недельные объемы физических нагрузок и времени пребывания на открытом воздухе.
- методические принципы спортивной тренировки.

Уметь:

- соблюдать рациональный режим учебы, отдыха и питания.
- составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма;
- выполнять акробатические, гимнастические, легкоатлетические упражнения, технические действия в спортивных играх;
- выполнять комплексы общеразвивающих упражнений на развитие основных физических качеств, адаптивной (лечебной) физической культуры с учетом состояния здоровья и физической подготовленности;
- осуществлять наблюдения за своим физическим развитием и индивидуальной физической подготовленностью, контроль за техникой выполнения двигательных действий и режимом физической нагрузки;
- соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений.

Владеть:

- знаниями по основам теории и методики физического воспитания, используя специальную литературу;
- навыками повышения своей физической подготовленности, совершенствования спортивного мастерства.

Содержание дисциплины:

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

Трудоемкость учебной дисциплины: 328 ч

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В. Вариативная часть

Б1.В.ОД. Обязательные дисциплины

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.В.ОД.1) относится к вариативной части. Дисциплина «Самоменеджмент» является основополагающей для изучения следующей дисциплины: «Адаптация на рынке труда».

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-6, ОК-7, ПК-11

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: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой .

Основы исследовательской работы

Цель изучения дисциплины: приобщение обучающихся к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ; воспитание познавательного интереса к исследовательской и научно-проектной деятельности; формирование у обучающихся целостного представления о процессах научного мышления, о классических и современных взглядах на научное знание, развитие навыков применения исследовательского инструментария для анализа социально-управленческих процессов.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Основы исследовательской работы» (Б1.В.ОД.2) относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Для освоения дисциплины обучающийся должен успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Социология», «Философия», «Культурология».

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ПК-24, ПК-26

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

Знать:

- порядок организации научно–исследовательской работы; методологические основы научных исследований;
- порядок выбора и обоснования темы научного исследования; теоретические основы композиции и рубрикации исследования; современные подходы к организации исследовательской работы.

Уметь:

- формулировать цель и задачи, объект и предмет, гипотезу исследования; обрабатывать научную информацию об объекте исследования; определять целесообразность направления исследования;
- оформлять и защищать научные работы;
- выбирать язык и стиль исследования;
- планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую деятельность;
- выбирать необходимые методы исследования, обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся данных; составлять план-проспект научной работы;

- представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, проектов в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Владеть:

- проведением информационного поиска, накоплением и обработкой научной информации;
- использованием методов теоретических исследований, математического моделирования, теорией эксперимента, написанием и особенностями оформления и защиты научных работ; умением выступать на защите научной работы.

Содержание дисциплины:

1. Наука как способ познания мира
2. Основные понятия научно-исследовательской работы
3. Методология научного познания
4. Логические законы в практике научного исследования
5. Накопление и обработка научной информации
6. Патентоведение
7. Работа над рукописью научно-исследовательской работы

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Концепция здорового питания

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Концепция здорового питания» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области здорового питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности, а также для сохранения своего здоровья.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Концепция здорового питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Индекс дисциплины (Б1.В.ОД.3).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-4, ПК-25

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: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Предпринимательское право

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в сфере правового обеспечения организации предпринимательской деятельности предприятий общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Предпринимательское право» (Б1.В.ОД.4.) относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Дисциплина «Предпринимательское право» является основополагающей для изучения дисциплины «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-6, ОК-7, ПК-19

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

Знать:

- понятийный аппарат предмета;
- регламентируемую законодательством процедуру создания бизнеса;
- правовые основы государственного регулирования предпринимательской деятельности;

-нормативно-правовые документы, регламентирующие вопросы деятельности предпринимателя в сфере маркетинга, менеджмента, финансового учета.

Уметь:

- использовать стандарты и другую нормативную документацию при планировании работы предприятий общественного питания;
- обосновывать выбор в предпринимательской деятельности;
- обосновывать полученные результаты.

Владеть:

- классификации действий, выбора главного и определения основных приоритетов;
- работы с базами данных и другой информацией.

Содержание дисциплины:

1. Общее содержание предпринимательской деятельности и ее нормативное обеспечение.
2. Практические вопросы организации предпринимательской деятельности.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен .

Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» в области организации и планирования деятельности предприятий общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» (Б1.В.ОД.5) относится к обязательным дисциплинам вариативной части.

Для освоения дисциплины «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания» обучающиеся должны успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Поведение потребителей», «Менеджмент», «Маркетинг», «Предпринимательское право».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-5, ПК-15, ПК-30

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

Знать:

- основы организации и планирования деятельности предприятий общественного питания;
- особенности процесса бизнес-планирования деятельности предприятий общественного питания;
- основы эффективности принятия управленческих решений на предприятиях общественного питания.

Уметь:

- самостоятельно анализировать научную литературу;
- выполнять экономические расчеты и обоснования;
- определять финансовые результаты деятельности предприятия;
- проводить анализ и разрабатывать рекомендации по повышению эффективности функционирования предприятия общественного питания;
- планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятий общественного питания;
- составлять бизнес-план предприятия.

Владеть:

- экономической терминологией, лексикой и основными экономическими категориями;
- методами учета, анализа и планирования экономических результатов деятельности предприятия общественного питания;
- методами экономических исследований в области профессиональной деятельности;
- умением обеспечивать оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы бизнес-планирования.
2. Разработка бизнес-плана проекта создания предприятия общественного питания.

3. Основы оценки инвестиционной привлекательности проекта.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, курсовой проект.

Поведение потребителей

Цель изучения дисциплины: Целью изучения дисциплины «Поведение потребителей» является изучение теоретико-методологических основ поведения потребителей, методов управления поведением потребителей на рынке товаров и услуг в современных условиях.

Место дисциплины в учебном плане:

Дисциплина «Поведение потребителей» (Б1.В.ОД.6) относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Знания, полученные в результате изучения «Поведение потребителей», необходимы для успешного прохождения курса «Маркетинг».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-4, ПК-15, ПК-31, ПК-33

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

Знать:

-теоретические основы, современные концепции, модели поведения потребителей;

-комплекс факторов, влияющих на поведение потребителей;

- основные методы исследования поведения потребителей.

Уметь:

-проводить исследования и анализ специфики поведения потребителей в условиях развития рыночных отношений.

Владеть:

-навыками разработки методологии и методики исследования поведения потребителей, решения конкретных маркетинговых задач.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы поведения потребителей.

2. Поведение индивидуальных потребителей.

3. Организационное покупательское поведение.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Русский язык и культура речи

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является 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 русского языка.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Русский язык и культура речи» (Б1.В.ОД.7) относится к обязательным дисциплинам вариативной части.

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1.

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, реферат;
- 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: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Начертательная геометрия, инженерная графика

Цель изучения дисциплины: Изучение и практическое освоение методов и алгоритмов создания плоских изображений изделий.

Задачи дисциплины состоят в изучение студентами основ геометрического и компьютерного моделирования изделий; освоении методов преобразования изображений изделий; получение студентами практических навыков в работе с учебными и промышленными графическими пакетами программ.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. (Б1.В.ОД.8).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-24

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: В результате освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- основы и принципы геометрического и компьютерного моделирования;
- способы представления графической информации различного назначения с помощью ПЭВМ;
- об областях использования новых информационных технологий в области геометро-графического знания;

- методы преобразования изображений изделий в сервисе.

Уметь:

- выполнять строительные чертежи в соответствии с ЕСКД и СПДС;
- создавать геометрических изображений изделий в сервисе традиционными и автоматизированными методами;
- владеть навыками: выполнения строительных чертежей в соответствии с ЕСКД и СПДС;
- представления графической информации различного назначения традиционным способом и с помощью ПЭВМ; чтения, перекодирования графической информации.

Содержание дисциплины

1. Начертательная геометрия .
2. Стандарты СПДС и ЕСКД.
3. Графическое изображение изделий в сервисе и их выполнение.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Основы строительства и инженерное оборудование

Цель изучения дисциплины: Преподавание основ строительства и инженерного оборудования преследует цель формирования у студентов профессиональных компетенций, связанных с вопросами проектирования. Основы строительства и инженерное оборудование для не строительных направлений подготовки позволяют получить достаточно широкое представление об основных положениях организации строительного производства.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина (Б1.В.ОД.9) относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Предполагает выполнение расчетно-графической работы – расчет некоторых конструктивных элементов объектов общественного питания. При освоении дисциплины основы строительства и инженерного оборудования необходимы знания и умения предшествующей дисциплины «Механика».

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-2, ПК-28

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

Знать:

- основные положения проектирования, основные свойства строительных материалов;
- основы расчета элементов конструкций.

Уметь:

- выполнять несложные расчеты элементов конструкций.

Владеть:

- навыками работы с типовыми проектами, технической и нормативной литературой.

Содержание дисциплины:

1. Общие представления о курсе, его разделах.

2. Основы проектирования зданий и сооружений.
3. Изучение требований к проектируемым объектам общественного питания. Подбор и изучение архитектурных особенностей объектов общественного питания.
4. Части зданий и сооружений.
5. Основы расчета элементов конструкций.
6. Способы производства и организации строительного-монтажных работ.
7. Основы санитарной техники.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Микробиология

Цели изучения дисциплины: сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, дать фундаментальные знания о строении и свойствах микроорганизмов, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания. Курс «Микробиология» служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, которое определяет качество конечного продукта питания.

Задачи дисциплины:

формирование у студентов системы, знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии, заложение основ знаний технологических процессов и подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания.

- освоение важности комплекса знаний о микроорганизмах и микробиологических превращениях с их участием, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека;

- овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина (Б1.В.ОД.10) «Микробиология» входит в вариативную часть математического и естественнонаучного цикла учебного плана.

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1, ПК-1, ПК-26

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

В результате освоения курса студент должен:

Знать:

- общие закономерности в структуре клетки микроорганизмов, жизнедеятельности и условия их развития. Особенности химического состава микроорганизмов;

- метаболизм микробной клетки. Санитарно-гигиеническую оценку продуктов питания;
- микробиологический контроль пищевых продуктов и их сертификацию;
- роль микробиологических процессов при хранении и переработке пищевого сырья;
- роль микробиологии в усовершенствовании технологических процессов пищевой промышленности и создании новых рациональных схем и принципов переработки сырья.

Уметь:

- применять микробиологические методы для оценки пищевого сырья. Оценивать состояние пищевых продуктов по микробиологическим показателям. Осуществлять постановку и проведение эксперимента;
- анализировать и обрабатывать первичный экспериментальный материал;
- использовать прикладные программы для получения обработки и интерпретации данных микробиологических исследований;
- оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы;
- творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических программ.

Владеть:

- техникой микробиологических лабораторных работ;
- методами микроскопирования основных групп микроорганизмов, методами посева и учета микроорганизмов в пищевых продуктах, воде, воздухе и других объектах, связанных с оценкой качества продукции общественного питания;
- микробиологическими методами и подходами для выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции.

Содержание дисциплины:

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

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Компьютерная графика

Цель изучения дисциплины является изучение основных понятий систем, наиболее употребляемых графических устройств, основных этапов обработки графической информации в конвейерах ее ввода и вывода в графических системах, современных алгоритмов обработки и преобразования графической информации, способов ее создания и форматов хранения.

Место дисциплины в учебном плане: «Компьютерная графика» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. (Б1.В.ОД.11).

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правила выполнения чертежей деталей, сборочных единиц, методы решения инженерно-геометрических задач в системах автоматизированного проектирования.

Уметь:

- применять интерактивные графические системы для выполнения и редактирования чертежей.

Владеть:

- современными программными средствами геометрического моделирования и подготовки конструкторской документации.

Содержание дисциплины:

1. Введение в компьютерную графику.
2. Растровая графика.
3. Векторная графика.
4. 3D графика.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Метрология, стандартизация и сертификация

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области метрологии, стандартизации и сертификации для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация» относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б2.В.ОД.5). Для освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» обучающиеся должен успешно освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Математика», «Информатика», «Физика», «Экология», «Идентификация и сертификация сырья и продукции».

Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья», «Контроль качества пищевых продуктов», «Сертификация услуг ресторанов и предприятий быстрого обслуживания».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-20, ПК-26

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- теоретические основы метрологии, стандартизации и сертификации, порядок подтверждения соответствия, принципы построения международных и отечественных стандартов.

Уметь:

- использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ и услуг;
- применять техническое и метрологическое законодательство;
- работать с нормативными документами;
- распознавать формы подтверждения соответствия;
- различать международные и национальные единицы измерения.

Владеть:

- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, в том числе по оценке и подтверждению обязательным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Структурные элементы метрологии. Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины.
2. Объекты и субъекты метрологии.
3. Средства и методы измерений.
4. Основы теории измерений.
5. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).
6. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений.
7. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, подтверждению соответствия.
8. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг.
9. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия.
10. Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов.
11. Объекты и субъекты стандартизации.
12. Принципы и методы стандартизации.
13. Средства стандартизации.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Бухгалтерский учет

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины является получение студентами необходимых знаний, умений и навыков в области бухгалтерского учёта: понимание общих вопросов построения бухгалтерского учета предприятия общественного питания, учетной политики организации и ее основных элементов, методики формирования показателей в системе синтетического и аналитического учета и отчетности, экономического смысла содержания бухгалтерской отчетности, как информационной базы финансового анализа.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.13). Для освоения дисциплины «Бухгалтерский учёт» студенты используют знания, умения, навыки,

сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Ценообразование», «Основы бухгалтерского учета и банковского дела», «Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности», а также знаний в области профессиональных дисциплин.

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные законы и принципы и бухгалтерского учета, порядок постановки бухгалтерского учёта хозяйствующих субъектов, современное нормативное регулирование бухгалтерского учёта, процедуры сбора, накопления и обработки информации для принятия управленческих решений.

Уметь:

- осуществлять первичный отбор, идентификацию, и фиксацию существенных фактов хозяйственной деятельности, документировать хозяйственные операции, являющиеся предметом финансового учёта и отражать их в учётных документах, организовывать эффективные и адекватные технико-экономическим особенностям организации системы аналитического и синтетического учёта активов, обязательств и капитала организации, доходов и расходов, составлять бухгалтерскую отчётность и оценивать её качество и использовать полученные данные для принятия управленческих решений.

Владеть:

- практическими навыками оценки финансового состояния организации и эффективности её хозяйственной и финансовой деятельности, навыками контроля соблюдения законодательства РФ при осуществлении хозяйственных операций и их экономической целесообразностью, выявления и предотвращения отрицательных хозяйственных результатов финансово-хозяйственной деятельности организации, выявления внутрихозяйственных резервов для обеспечения её финансовой устойчивости.

Содержание дисциплины:

1. Сущность бухгалтерского учета.
2. Бухгалтерский баланс предприятия.
3. Формы бухгалтерского учёта.
4. Учет денежных средств и расчетов.
5. Учет производственных запасов.
6. Учет основных средств и нематериальных активов.
7. Учет капитальных и финансовых вложений.
8. Учет продуктов, товаров и тары.
9. Учет фондов, резервов и займов.
10. Учет финансовых результатов.
11. Финансовая отчетность предприятия.
12. Международный бухгалтерский учет.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Методы анализа пищевых продуктов

Цель и задачи дисциплины. Цель дисциплины – познакомить студентов с классификацией пищевых продуктов, пищевых добавок, нутриентами и ксенобиотиками, основными путями загрязнения продуктов питания, токсиколого-гигиеническими характеристиками контаминантов, генномодифицированных продуктов, биологически-активных веществ и упаковочных материалов.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина (Б1.В.ОД.14) «Методы анализа пищевых продуктов» относится к обязательным дисциплинам вариативной части.

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-24, ПК-25, ПК-26

Знания, умения навыки, формируемые в результате освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия, термины, состав пищевого сырья и продуктов питания, методы пробоотбора и пробоподготовки, методы химического контроля качества пищевых продуктов.

Уметь:

- составить схему анализа, правильно выбрать и применить методы контроля состава и качества продовольственного сырья и пищевого продукта.

Владеть:

- навыками грамотного проведения анализа и расчетов результатов, оценки безопасности анализируемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Содержание дисциплины:

1. Законодательные требования к пищевым продуктам.
2. Общие методы, применимые к анализу пищевых продуктов.
3. Специальные методы, применимые к конкретным пищевым продуктам.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Новые продукты питания

Цель изучения дисциплины: освоение студентами технологических свойств новых видов сырья, используемых в предприятиях ресторанной индустрии.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Новые продукты питания» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. (Б1.В.ОД.15). Для освоения дисциплины «Новые продукты питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания».

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ПК-15, ПК-25

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент 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.
2. Характеристика и кулинарное использование пряностей и приправ.
3. Эногастрономия. Кулинарное использование алкогольных и слабоалкогольных напитков.
4. Характеристика и кулинарное использование новых видов молочных и кисломолочных продуктов и их аналогов.
5. Характеристика и кулинарное использование круп, бобовых и макаронных изделий (паст).
6. Характеристика и кулинарное использование плодов, орехов, овощей и грибов.
7. Характеристика и кулинарное использование продукции кондитерского производства и цветов.
8. Характеристика и кулинарное использование мясопродуктов и морепродуктов.
9. Характеристика и кулинарное использование растительных масел.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Современные индустриальные технологии

Цель изучения дисциплины: освоение студентами новых индустриальных технологий.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Современные индустриальные технологии» относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.16). Для освоения дисциплины «Современные индустриальные технологии» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплины «Новые продукты питания», «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов», «Физико-химические основы технологических процессов пищевой промышленности».

Формируемые компетенции: ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-25.

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

Знать:

- нормативно-правовые и технологические документы, разрешающие 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. Основы индустриального производства кулинарной продукции.
2. Индустриализация как важнейший фактор повышения эффективности работы предприятий и отрасли.
3. Модель организации индустриального производства на заготовочных предприятиях.
4. Нормативная база организации централизованного производства продукции общественного питания.
5. Интенсификация и совершенствование технологических процессов централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий .
6. Инновационные технологии централизованного производства кулинарной продукции.
7. Технология и организация централизованного производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.
8. Технология и организация централизованного производства кондитерских изделий.
9. Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для предприятий быстрого питания (ПБП).

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовой проект.

Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков проведения товарно-технологической оценки продовольственного сырья, владение методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продовольственного сырья при исследовании состава и свойств сырья по областям применения.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья» относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.17). Для освоения дисциплины: «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья», обучающийся должен освоить следующие курсы базовой подготовки бакалавров:

- «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»;
- «Методы анализа пищевых продуктов»;
- «Метрология, стандартизация и спецификация»;
- «Идентификация и сертификация сырья и продукции»;
- «Реология пищевого сырья».

Дисциплина: «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья» является основополагающей для изучения дисциплины «Безопасность продуктов питания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-6, ПК-19, ПК-24

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные термины, понятия и определения в области товароведения продовольственного сырья, состояние и перспективы развития рынка продовольственного сырья, потребительские свойства продовольственного сырья, факторы, влияющие на формирование качества и сохранности продовольственного сырья, товароведная характеристика, продовольственный спрос, классификация, основы хранения сельскохозяйственного сырья.

Уметь:

- работать с нормативной документацией по продовольственному сырью, управлять качеством на этапах хранения, товарной обработки и реализации продовольственного сырья, устанавливать причины возникновения дефектов для предъявления претензий поставщикам, определять виды потерь, разрабатывать мероприятия по их предотвращению и сокращению путем регулирования условий и сроков хранения.

Владеть:

- навыками определения качества продовольственного сырья, его пороков, выявление и предупреждение нежелательных изменений массы при транспортировании и хранении.

Содержание дисциплины:

1. Классификация продовольственного сырья по областям применения.

2. Методы исследования и нормирования качества сельскохозяйственного сырья.
 3. Отбор образцов для анализа.
 4. Экспертиза продовольственного сырья.
 5. Основы хранения продовольственного сырья.
 6. Тара и упаковка.
 7. Естественная убыль сельскохозяйственного сырья.
- Трудоемкость учебной дисциплины:** 4 ЗЕ(144ч.)
Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Контроль качества пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области контроля качества пищевых продуктов в профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», формирование у студентов понятий о видах, методах и средствах контроля качества пищевой продукции в целях овладения способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции для правильной организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; овладеть умением проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, в том числе и статистическими методами.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Контроль качества пищевых продуктов» относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.18). Для освоения дисциплины «Контроль качества пищевых продуктов», обучающийся должен использовать следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Физика», «Аналитическая химия», «Управление качеством».

Дисциплина «Контроль качества пищевых продуктов» является основополагающей для изучения дисциплины «Сертификация услуг ресторанов и предприятий быстрого обслуживания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24.

В ходе освоения дисциплины: «Контроль качества пищевых продуктов» обучающийся должен:

Знать:

- основные термины, понятия в области квалиметрии, классификацию показателей качества, виды контроля и методы контроля качества пищевых продуктов, основные приборы для определения пищевых продуктов;

Уметь:

- правильно выбрать и применить методы контроля качества для отдельных видов пищевой продукции, работать с приборами;

Владеть:

- основными методами контроля качества пищевой продукции, навыками проведения анализа и расчетов результатов, оценки качества продукции при проведении ее контроля.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия о качестве продукции.
2. Методы определения показателей качества пищевой продукции.
3. Объекты и субъекты контроля. Статистическая обработка результатов измерения.
4. Классификация контроля качества пищевой продукции.
5. Методы контроля.
6. Измерительный метод контроля. Сущность технологического, биологического, микроскопического, физиологического методов контроля.
7. Измерительный метод контроля. Физический контроль.
8. Измерительный метод контроля. Химический контроль.
9. Измерительный метод контроля. Физико-химический контроль.

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ(216ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, курсовая работа.

Технология национальной и зарубежной кухни

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является формирование представлений о традициях вероисповедания и культуры питания народов мира, народов своей страны, с учетом исторических и природно-географических условий

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. (Б1.В.ОД.19). Для освоения дисциплины «Технология национальной и зарубежной кухни» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», а так же знаний в области профессиональных дисциплин.

Формируемые компетенции: ПК-5, ПК-6, ПК-17

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы культуры питания народов мира;
- историю и этапы развития культуры питания;
- понятийный аппарат дисциплины;
- роль религии в формировании традиций питания и пищевых обрядов;
- этнографический подход в изучении культуры питания;

Уметь:

- выявлять специфику культурных традиций в сфере питания народов мира;

- профессионально представить гостям самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России;
- организовать обслуживание гостей с соблюдением этикета в соответствии с их культурой питания;
- использовать богатейшие традиции питания русского народа.

Владеть:

- основами формирования принципов питания в различных культурах;
- владеть культурой общения, этикета, и культурой питания народов мира профессиональной этикой и этикетом.

Содержание дисциплины:

- 1.Кухни стран Европы.
- 2.Кухни стран Ближнего Востока.
- 3.Кухни стран Америки.
- 4.Кухни народов России.

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ(216ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен .

Ресторанное дело

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Ресторанное дело» является формирование представлений о организационно- управленческой деятельности; разработка меню предприятия питания с учетом тенденции потребительского рынка; уметь выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Б1.В.ОД.20). В логическом и содержательно-методическом отношении курс «Ресторанное дело» с одной стороны выступает обобщающим курсом, в котором студенты могут систематизировать ранее полученные знания, умения и навыки из других дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, Сертификация услуг, Менеджмент, Маркетинг, Бизнес- планирование на предприятиях общественного питания и другие курсы, изученные ранее. Освоение данного курса необходимо для последующего полноценного применения полученных знаний при написании дипломной работы и последующего использования их в практической работе, после выпуска специалиста на рабочем месте.

Формируемые компетенции: ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-15.

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 с точки зрения технолога;
- составить меню ресторана с учетом законов маркетинга и правил составления меню;
- организовать шведский стол;
- работать с поставщиками по формированию заказа на производство;
- организовать обслуживание гостей ресторана по различной системе подачи блюд;
- разработать меню винной карты;
- разработать меню кейтерингового заказа с учетом специфики обслуживания.

Владеть:

- методами разработки меню с учетом класса и вида предприятия питания в соответствии с маркетинговыми правилами разработки меню;
- 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 ресторанного 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: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

***Сертификация услуг ресторанов и предприятий
быстрого обслуживания***

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Сертификация услуг ресторанов и предприятий быстрого обслуживания» является изучение действующих отраслевых нормативных и технологических документов, специфики их

содержания; разработка программ подготовки предприятий общественного питания к добровольной сертификации.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Индекс дисциплины (Б1.В.ОД.21). Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения таких дисциплин как «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Экология», «Технология производства общественного питания», «Организация производства и обслуживания».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-19, ПК-26

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области оценки соответствия;
- правила проведения добровольной сертификации работ, услуг.

Уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при подготовке предприятий общественного питания к добровольной сертификации;
- организовывать и проводить процедуру сертификации услуг питания ресторанов и предприятий быстрого обслуживания.

Владеть:

- практическими навыками разработки программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм на предприятиях общественного питания;
- проведения самооценки предприятий при подготовки их к добровольной сертификации.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы оценки соответствия.
2. Разработка программ подготовки предприятий общественного питания к добровольной сертификации.

Трудоемкость учебной дисциплины:3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен .

Б1.В.ДВ. Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.1

История развития науки о питании

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «История развития науки о питании» является освоение студентами теоретических знаний в области питания для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору. Индекс дисциплины (Б1.В.ДВ.1.1).

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки при изучении таких историй, философия.

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

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

Знать:

-этапы развития науки о питании, основные положения трудов ученых.

Уметь:

-самостоятельно анализировать научную литературу;

-осуществлять сравнительный анализ научных открытий в области питания.

Владеть:

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

Содержание дисциплины:

1.Феномен питания в эволюции и истории человека.

2.Основные положения науки о питании в ученых трактатах античных и ранних веков.

3.Развитие науки о питании в XVII –XIXвеках.

4.Развитие науки о питании: эра физиологии (начало XX века); эра биохимии (1-ая половина XX века).

5.Развитие науки о питании: эра молекулярной нутрициологии (начало XXI века).

Трудоемкость учебной дисциплины:2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

История развития науки и техники

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «История развития науки и техники» является освоение студентами общих понятий о закономерностях развития науки и техники, изучение истории изобретения крупнейших технических устройств, знакомство с историей жизни и деятельности выдающихся естествоиспытателей.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «История развития науки и техники» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.1.2). Для освоения дисциплины «История развития науки и техники» студенты используют знания, умения, навыки, при изучении дисциплин «История», «Философия».

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-25

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– основные этапы развития науки и техники;

- современные направления развития науки и техники;
- исторические и общекультурные аспекты научной деятельности.

Уметь:

- применять научный подход в профессиональной деятельности;
- работать с научными источниками;
- обосновывать принятие решения при разработке научно-технического проекта.

Владеть:

- навыками выражения аргументированного мнения;
- навыками применения теоретических знаний в практической деятельности;
- методами проведения анализа и исследований;
- современными методами и методиками эффективного влияния на поведение потребителей.

Содержание дисциплины:

1. Роль науки и техники в истории человечества.
2. Наука и техника на этапе первых цивилизаций.
3. Наука и техника в период античности.
4. Наука и техника средневековья.
5. Промышленные революции XVI-XVII в.в.
6. Наука и техника в XVIII-XIX в.в.
7. Развитие науки и техники в России.
8. Наука и техника в XX веке.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ (72 ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.1.2

Профессиональная этика и эстетика

Цель изучения дисциплины: Целью дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области профессиональной этики и эстетики для практических применений в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Профессиональная этика и эстетика» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.2.1). Для освоения дисциплины «Профессиональная этика и эстетика» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин «Самоменеджмент», «Философия».

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6, ОК-7

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- предмет и задачи дисциплины «Профессиональная этика и эстетика»;

- основные категории этики: этика, мораль, нравственность и др.;
- виды профессиональной эстетики;
- основные принципы профессиональной эстетики;
- правила поведения с точки зрения этики и эстетики;
- основные элементы профессионального и делового этикета.

Уметь:

- использовать основные знания по дисциплине;
- использовать практические навыки этичного поведения в решении профессиональных задач;
- выработать практические навыки этичного поведения в решении конкретных профессиональных и жизненных ситуаций.

Владеть:

- навыками использования норм профессиональной этики в деловом поведении и общении;
- навыками построения собственного поведения с опорой на основные правила современного делового этикета в профессиональной деятельности и в повседневной жизни;
- навыками этичного поведения в решении конкретных профессиональных и жизненных ситуаций;
- сформировать нравственную культуру и этикет будущих специалистов.

Содержание дисциплины:

1. Этика как наука.
2. Профессиональная этика и эстетика.
3. Взаимосвязь профессиональной этики и эстетики.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Адаптация на рынке труда

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Адаптация на рынке труда» является формирование у студентов навыков поиска работы, трудоустройства и построения карьеры.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Адаптация на рынке труда» (Б1.В.ДВ.2.2) относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору. Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Адаптация на рынке труда» являются система знаний и навыков, полученных при изучении дисциплин «Социология», «Самоменеджмент». Из дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла предмет имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплиной «Экономика».

Формируемые компетенции: ОК-3, ПК-12.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- особенности и специфику будущей профессии;
- ситуацию на современном рынке труда;
- наиболее эффективные пути, средства и методы достижения успеха в профессиональном росте;
- приемы эффективного поведения на рынке труда.

Уметь:

- выражать и обосновывать свою позицию по вопросам построения профессиональной карьеры, охарактеризовать деловые и личностные навыки;
- управлять своим поведением;
- быстро ориентироваться в постоянно меняющейся обстановке на современном рынке труда.

Владеть:

- навыками правильного представления себя на рынке труда;
- общения с работодателями;
- навыками установления коммуникаций, управления стрессами.

Содержание дисциплины:

1. Основные факторы, способствующие достижению успеха в трудоустройстве и адаптации на рынке труда.
2. Законодательное регулирование трудовой деятельности.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ (108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, контрольная работа.

Б1.В.ДВ.3***Идентификация и сертификация сырья и продукции***

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов понятий идентификации как процедуры при проведении сертификационных испытаний, а также приобретение практических навыков идентификации с целью обнаружения фальсифицированного сырья и продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Идентификация и сертификация сырья и продукции» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.3.1). Дисциплина «Идентификация и сертификация сырья и продукции» является основополагающей для следующих дисциплин: «Контроль качества пищевых продуктов», «Товарно-технологическая оценка продовольственного сырья», «Товароведение продовольственных товаров»

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-3, ПК-6, ПК-19, ПК-24

В результате изучения дисциплины: «Идентификация и сертификация сырья и продукции» студент должен:

Знать:

- способы и методы идентификации, правовые нормы сертификации и правила заполнения и выдачи сертификата, декларации о соответствии.

Уметь:

– применять законодательные нормативные документы по оценке соответствия, правильно выбирать схемы подтверждения соответствия, проводить экспертизу представленных документов для подтверждения соответствия, проводить идентификацию сырья и продукции отдельных групп сырья и продовольственных товаров.

Владеть:

– навыками составления программы и испытаний сырья и продукции, программы производственного контроля, оформление протоколов испытаний.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия в области идентификации и выявления видов фальсификации сырья и продукции, а также сертификации и подтверждение соответствия. Порядок сертификации:

2. Порядок сертификации:

- зерна и продуктов его переработки;
- хлебобулочных и макаронных изделий;
- плодов и овощей и продуктов их переработки;
- растительных масел и продуктов их переработки;
- пищевых концентратов и крахмала;
- молока и продуктов его переработки;
- мяса и продуктов его переработки;
- яйца и продуктов их переработки;
- напитков и винно-водочной продукции

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Безопасность продуктов питания

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения требований безопасности продуктов питания на этапах производства и обращения, которые установлены в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Место дисциплины в учебном плане. Дисциплина «Безопасность продуктов питания» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.3.2). Для освоения дисциплины «Безопасность продуктов питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Физика», «Микробиологии», «Экология», а так же знаний в области профессиональных дисциплин.

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-1, ПК-3, ПК-24

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

В результате изучения дисциплины студент 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:

1. Вопросы обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Загрязнение продуктов питания различными источниками.
3. Безопасность продукции содержащей ГМО.
4. Безопасность пищевых добавок содержащихся в продуктах питания.
5. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
6. Актуальные вопросы обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.4

Анализ финансово-хозяйственной деятельности

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления об анализе финансово-хозяйственной деятельности, как важнейшей функции управления организациями, осмысление и понимание основных методов анализа, их применения на разных стадиях процесса разработки и принятия управленческих решений, получение практических навыков по анализу и оценке различных направлений производственно-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.4.1).

Для освоения дисциплины «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» обучающиеся должны успешно освоить предшествующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Экономика», «Основы бухгалтерского учета и банков-

ского дела», «Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности». Дисциплина «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Бизнес – планирование на предприятиях общественного питания».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-14, ПК-16, ПК-22, ПК-30

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения 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;
- 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 их анализировать.

Владеть:

- навыками систематизирования и моделирования экономических явлений и процессов;
- навыками выполнения технико-экономические расчетов показателей деятельности предприятий;
- навыками определения количественного влияния на них различных факторов.

Содержание дисциплины:

1. Теория анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
2. Анализ и оценка хозяйственной деятельности предприятия.
3. Анализ и оценка финансовой деятельности предприятия.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Управление качеством

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретической основы и практических умений и навыков по управлению качеством на предприятиях торговли, как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Управление качеством» включена в математический и естественнонаучный цикл, вариативную часть, дисциплины по выбору (Б.1.В.ДВ.4.2). Для освоения дисциплины «Управление качеством» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Идентификация и сертификация сырья и продукции», «Метрология, стандартизация и сертификация».

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-6, ОПК-3, ПК-7, ПК-16

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- роль, место знаний по дисциплине в современном обществе и сфере торговли;
- основные базовые концепции и идеологию всеобщего управления качеством;
- основные понятия качества и исторические пути развития систем качества;
- основные понятия систем управления качеством и их модели.

Уметь:

- использовать стандарты ИСО 9000 и другую нормативную документацию при управлении качеством на предприятиях;
- применять законодательство в области качества; работать с нормативными документами.

Владеть:

- опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, стандартами ИСО серии 9000 необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, в том числе по разработке систем качества на предприятиях.

Содержание дисциплины:

1. Сущность качества и его роль и место в системе управления.
2. Всеобщее управление качеством: идеология и практика.
3. Система управления качеством на предприятии сферы услуг.
4. Исторический и зарубежный опыт управления качеством в сфере торговли.
5. Сертификация систем качества.

6. Защита прав потребителей товаров и услуг.
Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)
Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.5

Ценообразование

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов целостной системы знаний о механизме ценообразования, а также устойчивых навыков по реализации данных знаний на практике.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Ценообразование» (Б1.В. ДВ.5.1.) относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Ценообразование» являются предшествующие дисциплины «Экономика» и «Менеджмент». Знания, полученные в результате изучения данной дисциплины, необходимы для успешного прохождения курса «Бухгалтерский учет».

Формируемые компетенции: В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-19, ПК-30

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- понятийный аппарат ценообразования;
- механизм ценообразования;
- особенности ценообразования в общественном питании с учетом действия различных факторов;
- порядок регулирования цен.

Уметь:

- применять понятийный аппарат ценообразования в профессиональной деятельности;
- анализировать факторы, влияющие на механизм ценообразования;
- осуществлять сбор и анализ данных, необходимых для установления цен;
- использовать источники информации для решения задач в области ценообразования.

Владеть:

- техникой расчета цен и установления соответствующих надбавок к ним с учетом различных ценообразующих факторов;
- современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения поставленных задач в области ценообразования.

Содержание дисциплины

1. Теоретические основы ценообразования в условиях рынка.
2. Особенности ценообразования в России.
3. Калькуляция цен на продукцию предприятий общественного питания.
4. Формирование цен на товары при поэкз.учной реализации.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Финансы, денежное обращение и кредит

Цель изучения дисциплины: целью изучения дисциплины является формирование теоретической базы для понимания экономического механизма формирования и использования денежных и кредитных фондов на уровне государства и субъектов хозяйствования; развитие умений самостоятельной оценки рациональности привлечения и использования финансово-кредитных ресурсов субъектами хозяйствования; выявления тенденций развития кредитной сферы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Финансы, денежное обращение и кредит» (Б1.В.ДВ 5.2.) относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору. Теоретической, методической и практической базой дисциплины «Финансы, денежное обращение и кредит» являются предшествующие дисциплины «Экономика». Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами: «Анализ финансово-хозяйственной деятельности», «Бухгалтерский учет».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-15, ПК-16

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- принципы финансовой политики и финансового контроля; законы денежного обращения, сущность, виды и функции денег;
- основные типы и элементы денежных систем, виды денежных реформ;
- цели, типы и инструменты денежно – кредитной политики;
- структуру финансовой системы, принципы функционирования бюджетной системы и основы бюджетного устройства;
- кредит и кредитную систему в условиях рыночной экономики.

Уметь:

- оперировать кредитно - финансовыми понятиями и категориями, ориентироваться в схемах построения и взаимодействия различных сегментов финансового рынка;
- участвовать в анализе показателей, связанных с денежным обращением;
- участвовать в анализе структуры государственного бюджета, источников финансирования дефицита бюджета;

Владеть:

- навыками расчета показателей, связанных с финансами, денежным обращением и кредитом.

Содержание дисциплины:

1. Финансы государства.
2. Финансовые ресурсы и капитал.
3. Финансовое планирование.
4. Финансовый анализ и контроль.

5. Деньги и денежное обращение.

6. Кредит и кредитная система.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Б1.В.ДВ.6

Холодильная техника и технология

Цель изучения дисциплины: освоение студентами теоретических основ получения и использования холода, сущности процессов производства и использования холода.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Холодильная техника и технология» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.6.1). Для освоения дисциплины «Холодильная техника и технология» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплин «Физика», «Теплотехника», «Механика».

Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-4, ПК-3

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- термодинамическую сущность процессов получения холода;
- теоретические основы промышленных способов получения холода;
- основы конструкции холодильных машин и установок, их основного и вспомогательного оборудования;
- основные хладагенты и их свойства;
- основы безопасной эксплуатации холодильных установок;
- способы и методы холодильной обработки продуктов питания;
- основные процессы, происходящие в продуктах питания при холодильном хранении;
- условия и параметры размораживания продуктов, прошедших холодильную обработку;
- условия и сроки хранения продуктов.

Уметь:

- выполнять расчеты параметров процессов холодильной обработки продуктов и потребности в холоде;
- выполнять расчеты холодильных машин, аппаратов, установок;
- подбирать основное и вспомогательное оборудование;
- использовать правила техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.

Владеть:

- методикой выполнения расчетов параметров процессов холодильной обработки продуктов и потребности в холоде;

- методикой выполнения расчетов холодильных машин, аппаратов, установок;
- методикой подбора основного и вспомогательного оборудования;
- достоверной информацией о факторах, обеспечивающих улучшение качества продуктов питания при холодильном хранении, сокращения их технологических потерь качества и массы.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы и технические средства производства искусственного холода.
2. Охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование.
3. Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов.
4. Транспортирование охлажденных и замороженных пищевых продуктов.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: Целями освоения дисциплины является приобретение студентами знаний и представлений об основных процессах холодильной технологии, технологическим приёмам холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, основам получения искусственного холода, холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.6.2). Для освоения дисциплины «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Физика», «Микробиология», «Теплотехника», «Механика».

Формируемые компетенции: ОПК-2, ПК-4, ПК-25

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- свойства продуктов, технологию производства охлажденных и замороженных продуктов;
- основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки и хранения продуктов;
- принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования;
- современные тенденции развития торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер;
- основополагающие идеи и определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки.

Уметь:

- организовать хранение охлажденной и замороженной продукции, технически грамотно и умело выбирать, и поддерживать технологические параметры холодильного хранения, осуществлять расчет и подбор технологического и холодильного оборудования.

Владеть:

- достоверной информацией о факторах, обеспечивающих улучшение качества продуктов питания при холодильном хранении, сокращения их технологических потерь качества и массы.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Состав и свойства пищевых продуктов. Технологические параметры, влияющие на качество продуктов.

2. Методы холодильной обработки продуктов: охлаждение, замораживание, отепление и размораживание.

3. Основы получения холода. Холодильные машины. Холодильные агенты и хладоносители.

4. Технологическое торговое и складское холодильное оборудование и холодильный транспорт.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ.7***Реология пищевого сырья***

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Реология пищевого сырья» являются изучение комплекса реологических свойств перерабатываемых или транспортируемых пищевых масс, полуфабрикатов и готовых изделий для создания совершенных технологических процессов, позволяющих получить готовый продукт высокого качества. Выбор технологического оборудования, определение режима его работы обуславливается физико-механическими и, в первую очередь реологическими свойствами перерабатываемых или транспортируемых пищевых масс, полуфабрикатов и готовых изделий. Эти свойства характеризуют поведение пищевых масс под действием механических нагрузок со стороны рабочих органов машин.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.7.1). Для освоения дисциплины «Реология пищевого сырья» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Безопасность продуктов питания».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ПК-25

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

Знать:

- аспекты современной реологии, начиная от теоретических основ и экспериментальных методов, вплоть до описания комплекса типичных результатов измерений и основных направлений применения реологии в пищевой промышленности, реологию текучих систем, реологию полимеров.

Уметь:

- вести практическую лабораторную работу с использованием современного комплекса физико-химических реологических методов анализа различных продуктов питания;

- обоснованно выбирать и проводить реологические исследования биоорганических систем (рассматриваемые в рамках курса) и грамотно интерпретировать полученные экспериментальные результаты грамотно планировать и проводить экспериментальные программы по изучению реологического поведения перерабатываемых или транспортируемых пищевых масс, полуфабрикатов и готовых изделий;

- применять знания по реологии в совершенствовании и оптимизации технологических процессов;

- в конструировании и разработке новых видов пищевых продуктов с заранее заданными свойствами; в контроле качества на всех стадиях производства от сырья до готовой продукции, имеющей различную структуру.

Владеть:

- методами инженерной реологии;

- подходами грамотного планирования и проведения экспериментальных программ по изучению реологических характеристик отдельных видов биоорганических макромолекул в пищевых продуктах;

- современными реологическими методами и подходами изучения отдельных видов биоорганических макромолекул в продуктах питания пищевого назначения.

Содержание дисциплины:

1. Введение в реологию пищевых масс.
2. Основные понятия и определения реологии.
3. Феноменологическая реология.
4. Макро- и микрореология.
5. Физико-механические свойства материалов.
6. Консистенция и текстура пищевых продуктов.
7. Инструментальные и измерительные методы.
8. Классификация дисперсных систем.
9. Классификация структур дисперсных систем.
10. Виды связи влаги с материалом.
11. Механические модели, отражающие реальные реологические свойства.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Структурно-механические характеристики пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: Освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области изучения дисциплины «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.7.2). Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» являются: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Методы анализа пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности», «Новые продукты питания».

Дисциплина «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья», «Контроль качества пищевых продуктов», «Технология национальной и зарубежной кухни», «Ресторанное дело», «Сертификация услуг ресторанов и предприятий быстрого обслуживания».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- общие реологические свойства пищевых продуктов;
- структурно-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов растительного, животного, минерального и биосинтетического происхождения;
- изменения структурно-механических характеристик пищевых продуктов при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов.

Уметь:

- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- определять дисперсионные среды и дисперсные фазы пищевых продуктов.

Владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей физико-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Содержание дисциплины:

1. Общие реологические свойства пищевых продуктов.
2. Структуры и дисперсные системы пищевых продуктов.

3. Консистенция и другие показатели, воспринимаемые органами осязания.
4. Вещества, изменяющие структуру пищевых продуктов.
5. Структурно-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов растительного, животного, минерального и биосинтетического происхождения.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.8

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.8.1)

Предшествующими курсами дисциплины «Пищевая химия» являются дисциплины: «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Экология», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Идентификация и сертификация сырья и пищевой продукции», «Безопасность жизнедеятельности». Всё это создаёт необходимую теоретическую базу, формирует достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемые в новой дисциплине.

Дисциплина «Пищевая химия» является основополагающей для следующих дисциплин: «Ресторанное дело», «Контроль качества пищевых продуктов», «Реология пищевого сырья» и других.

Особенностью дисциплины является, то, что студенты получают знания и представления о функции пищевых веществ в питании человека и технологии

пищевых продуктов, соблюдении требований к их строгому дозированию и соотношению питательных компонентов в сырье, обеспечению потребителя полноценным питанием путём применения пищевых и биологически активных добавок. Обучающиеся получают возможность сформировать профессиональные навыки, позволяющие им овладеть подходами, методами и способами подбора рациональных сочетаний пищевых веществ, обеспечивающих максимально полезную технологическую и биологическую функциональность пищевых систем.

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-3, ПК-1, ПК-26

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.

Физико-химические основы технологических процессов

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов навыков проведения анализа основных физико-химических процессов пищевых технологий, а также принципов их технической реализации.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина (Б1.В.ДВ.8.2) «Физико-химические основы технологических процессов» относится к профессио-

нальному циклу, дисциплина по выбору. Для освоения дисциплины «Физико-химические основы технологических процессов» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Безопасность продуктов питания».

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ПК-25.

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- взаимосвязь и отличие по характерным признакам физико-химических основ технологических процессов в системной классификации;
- принципиальное устройство и характерные особенности аппаратного оформления основных физико-химических методов обработки пищевых продуктов.

Уметь:

- применять основы теории в реализации основных физико-химических методов обработки пищевых продуктов;
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий.

Владеть: навыками принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

Содержание дисциплины:

1. Научные основы физико-химических технологических процессов.
2. Физико-химическая сущность и аппаратное оформление процессов в технологических линиях.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ.9

Новые виды сырья в индустрии питания

Цель изучения дисциплины: освоение студентами новых видов сырья, используемых в предприятиях общественного питания.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Новые виды сырья в индустрии питания» включена в профессиональный цикл дисциплин по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.9.1).

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ПК-15, ПК-25.

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

В результате изучения дисциплины студент 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. Новые виды сырья, используемого для централизованного производства кулинарной продукции.
2. Характеристика и кулинарное использование новых видов сырья специального назначения.
3. Пищевкусовые цепи, как основа сочетаемости сырья, используемого в ресторанной индустрии.
4. Характеристика и кулинарное использование сырья в современной «деструктивной» кухне.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Общие принципы переработки сырья

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

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Общие принципы переработки сырья» включена в вариативную часть дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.9.2). Для освоения дисциплины «Общие принципы переработки сырья» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «История развития науки о питании».

Формируемые компетенции: ОПК-2, ПК-1, ПК-4

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. Строение технологического потока.
3. Функционирование технологического потока.
4. Развитие технологического потока.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.10

Научные основы производства продуктов питания

Цель изучения дисциплины: Целями освоения 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.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.10.1). Для освоения дисциплины «Научные основы производства продуктов питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплин: «Физическая и коллоидная химии», «Биохимия», «Микробиология», «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов».

Формируемые компетенции: ПК-24, ПК-25, ПК-26

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- современные аспекты проектирования и производства продуктов питания, создание пробиотических продуктов, применение биотехнологии и использование микроорганизмов и ферментных препаратов при их производстве.

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.

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: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Современные технологии продукции общественного питания

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

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Современные технологии производства продукции общественного питания» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.10.2). Для освоения дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплин: «Физическая и коллоидная химии», «Безопасность продуктов питания», «Микробиология», «Структурно-механические характеристики пищевых продуктов», «Санитария и гигиена питания»

Формируемые компетенции: ОПК-1, ПК-4, ПК-25

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. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов.
3. Тепловая обработка: приемы и особенности их применения.
4. Интенсивное охлаждение и шоковая заморозка.
5. Современные технологии приготовления кулинарной продукции ресторанного производства.
6. Основы молекулярной кухни.

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ.11

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 «Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания» относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б3.В.ДВ.6.1). Для освоения дисциплины «Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения предметов «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Новые продукты питания», «Современные индустриальные технологии».

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-25

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.
2. Инновации в обслуживании потребителей предприятий общественного питания.

3. Современные методы обеспечения качественного обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

4. Новые формы эффективного производства на предприятиях общественного питания.

5. Инновации в организации производства кулинарной продукции.

6. Современные методы обеспечения эффективности производства.

Трудоемкость учебной дисциплины: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Ресторанный бизнес

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины «Ресторанный бизнес» является формирование у студентов теоретических знаний и навыков комплексного исследования рынка, разработки структур управления рестораном, выбора форм и методов обслуживания в зависимости от концепции и типа предприятия, средств продвижения ресторанов на рынке, работы с обслуживающим персоналом для дальнейшего использования их в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.11.2). Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения таких дисциплин как Маркетинг, Менеджмент, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Бизнес планирование на предприятиях общественного питания.

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ОПК-5, ПК-11, ПК-31

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; типы и виды ресторанов, их классификацию;

- основные формы и методы обслуживания; требования к обслуживающему персоналу;

-виды и средства продвижения ресторанов на рынке; 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:

-технологией обслуживания клиентов;

- 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: 2 ЗЕ(72ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.12***Основы бухгалтерского учета и банковского дела***

Цель изучения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета и банковского дела» является получение студентами необходимых знаний, умений и навыков в области основ бухгалтерского учёта и банковского дела.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.12.1). Для освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета и банковского дела» студенты используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущей ступени обучения, в процессе изучения дисциплины «Экономика». Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и банковского дела» для изучения следующих дисциплин: «Ценообразование», «Бухгалтерский учет», «Анализ финансово-хозяйственной деятельности», «Финансы, денежное обращение и кредит».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-6, ПК-16

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность и значение бухгалтерского учета;
- историю бухгалтерского учета; основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- формы бухгалтерского учета; основы банковского дела.

Уметь:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета;
- оперировать понятиями и категориями банковского дела;

Владеть:

- практическими навыками применения нормативного регулирования бухгалтерского учета и использования форм и счетов бухгалтерского учета;
- расчета показателей, связанных с банковским делом.

Содержание дисциплины

1. Краткая история бухгалтерского учета.
2. Нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности.
3. Основные требования к бухгалтерскому учету.
4. Формы и система счетов бухгалтерского учета.
5. Основы банковского дела.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)**Форма промежуточной аттестации:** экзамен***Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности***

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области налогов и налогообложения хозяйственной деятельности, необходимых в дальнейшем для осуществления хозяйственной деятельности потенциальными и начинающими представителями бизнеса.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности» (БЗ.В.ДВ.7.2) относится к базовой вариативной части дисциплин по выбору. Для освоения дисциплины «Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности» обучающиеся освоили следующие курсы базовой подготовки бакалавра: «Экономика», Дисциплина «Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Бухгалтерский учет», «Анализ финансово-хозяйственной деятельности».

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-1, ПК-19**Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормативное регулирование налогообложения хозяйственной деятельности, порядок и сроки исчисления и перечисления налогов;
- порядок применения специальных режимов налогообложения в среде малого и индивидуального предпринимательства.

Уметь:

- выбирать оптимальную систему налогообложения, исходя из особенностей хозяйствующего субъекта;
- исчислять налоги, подлежащие уплате;
- подготавливать и представлять в налоговые органы налоговую отчетность.

Владеть:

- навыками исчисления и перечисления налогов, подготовки налоговой отчетности.

Содержание дисциплины:

1. Понятие и структура налоговой системы Российской Федерации.
2. Виды и сущность налогов.
3. Налоговая политика предприятий общественного питания и её особенности.

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 ЗЕ(144ч.)

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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 деятельности:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности
- 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 Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров; начало практики определяется графиком учебного процесса.

Формируемые компетенции:

ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1.

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

В результате прохождения практики обучающийся должен

Знать:

- нормативную документацию на кулинарную продукцию;
- технологические особенности работы на инновационном оборудовании;
- методику разработки нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции

Уметь:

- разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции;
- работать на инновационном оборудовании;
- работать с нормативной документацией;
- обобщать и анализировать информацию, формировать на этой основе рекомендации по разработке рецептур и технологических схем производства кулинарной продукции на инновационном оборудовании.

Владеть:

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками анализа полученной информации;
- навыками работы с информацией, создания кулинарной продукции с использованием инновационного оборудования, разработки нормативно-технологической документации.

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 (в отдельных случаях - технологическая лаборатория института).

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 для последующего получения от него индивидуального задания.

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.

Содержание практики:

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (1 курс) 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. УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП	1.1. Ознакомление с программой учебной практики, формой отчета, изучение методов сбора, обработки и систематизации материала из различных источников, их интерпретации, структурирования и обработки. Изучение особенности работы на инновационном оборудовании.	1	36	Отчет по индивидуальному заданию
	1.2. Изучение и анализ нормативной, технической и технологической документации, определяющей технологический процесс приготовления новых видов кулинарной продукции		18	
2. ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП	2.1. Проектирование практического исследования: определение проблемного поля исследования, формулировка целей и задач, обзор научной литературы, теоретико-методологического обоснования форм и методов исследования	1	72	собеседование, оценка выполнения текущих заданий
	2.2. Разработка нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции на основании опытно-экспериментальной проработки		36	
Итого		2	108	Защита отчёта

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

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

Цель производственной практики :

Производственная практика является одним из важнейших элементов учебного процесса и позволяет обучающимся 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 обучающихся.

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

Место практики в учебном плане

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в раздел «Б.2. П.» «Производственная практика» 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Новые продукты питания».

Формируемые компетенции:

ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5

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.

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.

Практика студентов проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса. Период прохождения и трудоёмкость практики: 2 и 3 курс - 12 зачетных единиц, 432 часа.

Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
1.Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации практики		0,22	8	
2.Производственная практика, включающая выполнение сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые студентом самостоятельно виды работ	1.Общая характеристика предприятия. 2. Характеристика и анализ организации снабжения и складского хозяйства предприятия 3.Характеристика и анализ организации производства предприятия	10	360 50 60 100	собеседование, оценка выполнения текущих заданий

	4. Характеристика и анализ организации обслуживания потребителей 5. Заключение (Выводы и предложения)		100 50	
3. Подготовка отчета по практике		0,5	18	Проверка отчета
4. Защита отчета по практике		1,28	46	Зачет с оценкой

Трудоемкость учебной дисциплины: 12 ЗЕ(432ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б2.П.2 Научно-исследовательская работа

Цель научно-исследовательской работы: систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, умений, навыков, формирование и развитие общепрофессиональных и профессиональных компетенций, формирование у бакалавров навыков ведения самостоятельной научной работы, теоретического и экспериментального исследования для успешного написания выпускной квалификационной работы и будущей профессиональной деятельности.

Задачами научно-исследовательской работы являются:

изучение:

- литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- методов проведения теоретического и практического исследования;
- методов анализа и обработки данных;
- математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационных технологий, применяемых в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере деятельности;
- требований к оформлению научно-технической документации;

выполнение:

- анализа, систематизации и обобщения научно-практической информации по теме исследований;
 - исследования в рамках поставленных задач;
- приобретение навыков:
- постановки целей и задач научного исследования;
 - выбора и обоснования методики исследования;
 - работы с прикладными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований;
 - оформления результатов научных исследований (оформление отчёта).

Место практики в учебном плане

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется научно-исследовательская работа являются все дисциплины общепрофессионального и профессионального блоков, учебная практика и практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Научно-исследовательская работа является необходимым подготовительным этапом для выпускной квалификационной работы.

Контроль за правильностью выполнения работ осуществляется закрепленным за студентом ответственным лицом из числа преподавателей кафедры «Технологии общественного питания».

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения научно-исследовательской работы:

знать:

- основные печатные и электронные издания, в которых отражается передовой отечественный и зарубежный опыт теоретических и экспериментальных исследований в области ресторанного бизнеса;

- методики проведения исследований рынка услуг предприятий общественного питания;

- методы обработки результатов исследований.

уметь:

- применять передовой отечественный и зарубежный опыт исследований;
- проводить исследование рынка услуг предприятий общественного питания;

- обрабатывать результаты экспериментальных исследований с использованием математических пакетов и программных продуктов.

владеть:

- навыками использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в теоретических и экспериментальных исследованиях;

- навыками проведения исследований рынка услуг предприятий общественного питания;

- навыками обработки результатов экспериментальных исследований с использованием математических методов анализа.

Формируемые компетенции:

В результате выполнения научно-исследовательской работы студент должен овладеть следующими компетенциями: ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26.

Структура и содержание практики

Распределение трудоемкости научно-исследовательской работы по видам работ по модулям

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	Зач. ед.	Час.	ОФО
			семестр
			8
Общая трудоемкость научно-исследовательской работы	3	108	108
Аудиторные занятия	Не предусмотрены		
Самостоятельная работа (СРС)	3	108	108
Вид контроля	Зачет с оценкой		

Структура научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа
Модуль 1 Подготовительный этап
Модуль 2 Исследовательский этап

Содержание научно-исследовательской работы

Модуль 1 Подготовительный этап
Модульная единица 1. «Обзор печатных изданий»
Модульная единица 2. «Обзор электронных баз данных»
Модуль 2 Исследовательский этап
Модульная единица 3. «Теоретическое (экспериментальное) исследование»
Модульная единица 4. «Систематизация и обобщение информации по теме исследований»
Модульная единица 5. «Подготовка отчета по научно-исследовательской работе»

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

Форма промежуточной аттестации: 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.

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.3 «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.

Прохождение преддипломной практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Ресторанное дело», «Бизнес-планирование» на предприятиях общественного питания».

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 и время 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.

Период прохождения и трудоёмкость преддипломной практики: 4 курс - 3 зачетные единицы, 108 часов.

Формируемые компетенции:

В результате прохождения данной практики обучающийся должен овладеть следующими компетенциями: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-5, ПК-14.

Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоёмкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
Преддипломная практика, включающая выполнение (сбор, обработку и системати-		2,5 0,05	108 2	Отчет по практике

зацию фактического материала) наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ	1.Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации преддипломной практики.	0,28	18	
	2.Общая характеристика предприятия.			
	3. Характеристика и анализ организации снабжения предприятия	0,34	33	
	4.Характеристика и анализ организации производства предприятия	0,69	13	
	5.Характеристика и анализ организации обслуживания			
	6.Оценка экономического состояния предприятия.	0,35	26	
	6. Заключение	0,56	16	
		0,28		

Трудоемкость учебной дисциплины: 3 ЗЕ(108ч.)

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, научно-исследовательской, проектной, маркетинговой 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, научно-исследовательской, проектной, маркетинговой деятельности
- 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, научно-исследовательской, проектной, маркетинговой 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, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33

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, картотеккой 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»
- ЭБС «Троицкий мост»
- ЭБС «IPRbooks»

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
		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	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	
Б1.Б.1	История	ОК-2	ОК-6	ОК-7	ОПК-1								
Б1.Б.2	Философия	ОК-1	ОК-6	ОК-7	ОПК-1								
Б1.Б.3	Иностранный язык	ОК-5	ОК-6	ОК-7									
Б1.Б.4	Экономика	ОК-3	ПК-14	ПК-16	ПК-22	ПК-26	ПК-30						
Б1.Б.5	Социология	ОК-6	ОК-7	ПК-12	ПК-24	ПК-26							
Б1.Б.6	Менеджмент	ОК-4	ОПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-20	ПК-21	ПК-23			
Б1.Б.7	Маркетинг	ОК-3	ОПК-1	ПК-10	ПК-15	ПК-31	ПК-32	ПК-33					
Б1.Б.8	Математика	ОК-7	ПК-24										
Б1.Б.9	Физика	ОК-7	ПК-24										
Б1.Б.10	Экология	ОК-7	ПК-3	ПК-24									
Б1.Б.11	Информатика	ОК-7	ОПК-1	ПК-2									
Б1.Б.12	Механика	ОК-7	ПК-24										
Б1.Б.13	Биохимия	ОК-7	ОПК-1	ПК-1	ПК-24								
Б1.Б.14	Органическая химия	ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.15	Неорганическая химия	ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико химические методы анализа	ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.17	Физическая коллоидная химия	ОК-7	ОПК-3	ПК-24	ПК-26								
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	ОПК-3	ПК-5	ПК-6	ПК-17								
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-5	ПК-6	ПК-13	ПК-17	ПК-25							
Б1.Б.20	Санитария гигиена питания	ОК-9	ПК-3	ПК-8	ПК-24								
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-4	ПК-5	ПК-27	ПК-28	ПК-29							
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ПК-3	ПК-9	ПК-18						
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров	ОК-3	ОПК-3	ПК-1	ПК-19	ПК-24	ПК-32						
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	ОК-7	ОПК-4	ПК-5									
Б1.Б.25	Физиология питания	ОК-7	ОПК-2	ПК-25	ПК-26								
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-3	ПК-5	ПК-27	ПК-28								
Б1.Б.27	Теплотехника	ОК-7	ОПК-4	ПК-2									
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	ОК-7	ОПК-4	ПК-2									
Б1.Б.29	Физическая культура и спорт	ОК-8											
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-8											

Б1.В.ДВ.4.1	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	ОК-3	ОПК-1	ПК-14	ПК-16	ПК-22	ПК-30						
Б1.В.ДВ.4.2	Управление качеством	ОК-4	ОК-6	ОПК-3	ПК-7	ПК-16							
Б1.В.ДВ.5.1	Ценообразование	ОК-3	ОПК-1	ПК-15	ПК-19	ПК-30							
Б1.В.ДВ.5.2	Финансы, денежное обращение и кредит	ОК-3	ОПК-1	ПК-15	ПК-16								
Б1.В.ДВ.6.1	Холодильная техника и технология	ОПК-2	ОПК-4	ПК-3									
Б1.В.ДВ.6.2	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	ОПК-2	ПК-4	ПК-25									
Б1.В.ДВ.7.1	Реология пищевого сырья	ОК-7	ОПК-3	ПК-25									
Б1.В.ДВ.7.2	Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	ОК-7	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-4							
Б1.В.ДВ.8.1	Пищевая химия	ОПК-1	ОПК-3	ПК-1	ПК-26								
Б1.В.ДВ.8.2	Физико-химические основы технологических процессов	ОК-7	ОПК-2	ОПК-3	ПК-25								
Б1.В.ДВ.9.1	Новые виды сырья в индустрии питания	ОПК-1	ОПК-2	ПК-15	ПК-25								
Б1.В.ДВ.9.2	Общие принципы переработки сырья	ОПК-2	ПК-1	ПК-4									
Б1.В.ДВ.10.1	Научные основы производства продуктов питания	ПК-24	ПК-25	ПК-26									
Б1.В.ДВ.10.2	Современные технологии продукции общественного питания	ОПК-1	ПК-4	ПК-25									
Б1.В.ДВ.11.1	Новые формы обслуживания и производства на предприятиях общественного питания	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-5	ПК-25								
Б1.В.ДВ.11.2	Ресторанный бизнес	ОК-4	ОК-7	ОПК-1	ОПК-5	ПК-11	ПК-31						
Б1.В.ДВ.12.1	Основы бухгалтерского учета и банковского дела	ОК-3	ОПК-1	ПК-6	ПК-16								
Б1.В.ДВ.12.2	Налоги и налогообложение хозяйственной деятельности	ОК-3	ОПК-1	ПК-19									
Б2	Практики	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-5	ПК-14	ПК-24	ПК-25	ПК-26	
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-4	ОПК-5								
Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	ОПК-1	ПК-24	ПК-25	ПК-26								
Б2.П.3	Преддипломная практика	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-5	ПК-14						
Б3	Государственная итоговая аттестация. подготовка и защита ВКР	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	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33	
ФТД	Факультативы	ОПК-1	ОПК-3	ПК-2	ПК-15								
ФТД.1	Фирменный стиль в индустрии питания	ОПК-3	ПК-15										
ФТД.2	Основы проектирования предприятий общественного питания с основами 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